



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

STRUTTO SUINO

MELTED LARD



Descrizione:

Grasso ottenuto dalla fusione dei tessuti adiposi del suino.

Description:

Melted lard is made from the fusion of different part of pork.

Origine: Suini allevati e macellati in Italia - **Origin:** swines bred and slaughtered in Italy.

Composizione 100 % suino - **Composition:** 100 % pork

Valori chimici medi:

Peroxidi: 2,5 meq O₂/Kg (limite di accettabilità ≤ 6 meq O₂/Kg)

Acido Oleico (AGL): 0,50 m/m% (limite di accettabilità < 2,0 m/m% acido oleico)

Impurità insolubili totali: 0,1 % (limite di accettabilità ≤ 0,5%)

Acidità: <1 mg di KOH 0,1 N/g

Average chemical values:

Peroxides: 2,5 meq O₂/Kg (limit value ≤ 6 meq O₂/Kg)

Oleic acid (AGL): 0,50 m/m% (limit value < 2,0 m/m% acido oleico)

Total insoluble impurities: 0,1 % (limit value ≤ 0,5%)

Acidity: <1 mg di KOH 0,1 N/g

I valori sono da considerarsi indicativi e possono variare in relazione alla lavorazione svolta e alle caratteristiche degli animali macellati.

These values are to be considered as purely indicative and may vary depending on processing carried out and the characteristics of the slaughtered animals.

Caratteristiche sensoriali:

Colore: bianco perlaceo o giallognolo in relazione alla consistenza.

Consistenza: liquido o solido in relazione alla temperatura di mantenimento.

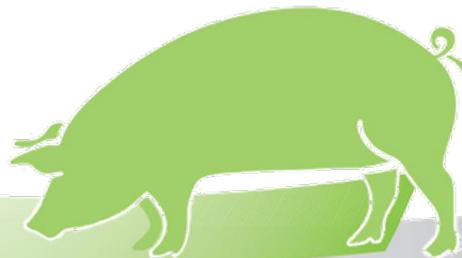
Odore: assenza di odori anomali.

Sensory characteristics:

Appearance: pearly white or yellowish in relation to consistency.

Consistency: liquid or solid in relation to the maintenance temperature.

Odour: no abnormal odours.



Annoni S.p.A.

Sede Legale: Loc. Madonna dei Prati, 43011 - Busseto (PR) Italy

tel. +39 0524 930004 - Fax +39 0524 92947 | info@gruppoannoni.com | www.annonigroup.com

P.IVA/C.F. 00418820346 - Cap. Soc. € 2.080.000 i.v. | REA Parma n° 129327 | Reg. Impr. Parma n° 00418820346



Caratteristiche microbiologiche:

In conformità al Reg (CE) 2073/05 e s.m.i ed al Reg (CE) Reg. di esecuzione (UE) 2015/1375 e s.m.i

- Salmonella spp.: **assente/25g**

Microbiological characteristics:

In compliance with Reg. (EC) 2073/05 and Reg. (EC) 2015/1375 and subsequent amendments and integrations

- Salmonella spp.: **absent/25g**

Dichiarazioni:

Contaminanti: Stilbenici- tireostatici-sostanze ad azione ormonale od antiormonale: **assenti**

Residui di farmaci – antibiotici - antiparassitari o altre sostanze pericolose o nocive: **assenti o nei limiti di legge**

OGM: Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da OGM in accordo con i Reg (CE) 1829/03 e 1830/03.

Irradiazioni: Il prodotto non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Radioattività: Il prodotto non è esposto a fonti di radionuclidi.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni in conformità al Reg (UE) N. 1169/2011 e s.m.i. e non subisce cross contamination. In azienda non sono utilizzati allergeni.

Statements:

Contaminants: *Stilbenici - thyrostatic substances - substances with hormonal or anti-hormonal action: **absent***

*Drug - antibiotic - pesticide residues or other dangerous or harmful substances: **absent or in compliance with legal values***

GMO: *The product does not contain ingredients made up of or derived from GMOs in compliance with Reg (EC) N.1829/03 and 1830/03.*

Irradiation: *The product is not subjected to treatments with ionizing radiation.*

Radioactivity: *The product is not exposed to radionuclide sources.*

Allergens: *The product does not contain allergens in compliance with Reg (EU) N. 1169/2011 (and subsequent amendments and integrations) and it is not cross contaminated. No allergens are used in the factory.*

Imballaggio: Sfuso: in silo

Packaging: Unpacked: in silo

Trasporto: In cisterne coibentate idonee nel rispetto delle norme vigenti.

Transport: *On suitable insulated bulks in compliance with current regulations.*

Destinazione d'uso:

Lo strutto suino ad uso alimentare deve essere raffinato ed è destinato ad industrie di trasformazione.

Intended use:

Lard is suitable for food use, but it must be refined, it is intended for industries for further processing.

Informazioni aggiuntive:

Approval number Annoni Spa: IT 404 M CE

L'Annoni S.p.A. è in possesso delle seguenti certificazioni volontarie:

IFS Food – INTERNATIONAL FOOD STANDARD;

UNI EN ISO 22005:2008 – Sistema interno di rintracciabilità dei tagli di carne suina;

Ha inoltre implementato un Sistema di Gestione Ambientale e per la Sicurezza e Salute sul luogo di lavoro.

L'Annoni S.p.A. previo accordi commerciali, è in grado inoltre di fornire Tagli di carne suina fresca BIO.

Additional information:

Approval number Annoni Spa: IT 404 M CE

Annoni S.p.A. has obtained these voluntary certifications:

IFS –INTERNATIONAL FOOD STANDARD;

UNI EN ISO 22005:2008 – Internal traceability system for pork meat cuts;

The Annoni S.p.A. also implemented a Environmental management system and for Occupational Health & Safety.

Subject to sales agreement, Annoni S.p.A. can also supply cuts of fresh ORGANIC pork.



Rev. 11 del 17-11-2020

Annoni S.p.A.

Sede Legale: Loc. Madonna dei Prati, 43011 - Busseto (PR) Italy

tel. +39 0524 930004 - Fax +39 0524 92947 | info@gruppoannoni.com | www.annonigroup.com

P.IVA/C.F. 00418820346 - Cap. Soc. € 2.080.000 i.v. | REA Parma n° 129327 | Reg. Impr. Parma n° 00418820346