



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

## TRITO DI BANCO

PORK TRIMMINGS



**Descrizione:**

Taglio magro dalla forma irregolare ottenuto dalla rifilatura della parte sottostante alla spalla suina, con limitata presenza di grasso di copertura, di mazzatura e con assenza di tendini visibili.

**Description:**

*Lean cut with an irregular shape obtained by trimming the lower portion of the pork shoulder. The cut has a limited presence of covering fat and muscle fat, without visible tendons.*

**Origine:** Carne proveniente da suini allevati e macellati in Italia - **Origin:** Meat from swines bred and slaughtered in Italy.

**Composizione** 100 % carne suina - **Composition:** 100 % pork

Valori nutrizionali medi	Average nutritional values	g/100g
Energia	Energy	980kJ – 236 Kcal
Grassi	Fat	17,8g
di cui acidi grassi saturi	saturates	7,5g
Carboidrati	Carbohydrate	2,2g*
di cui zuccheri	sugars	<0,5g
Proteine	Protein	16,7g
Sale	Salt	<0,5g
<b>Altri parametri – Other values</b>		
Umidità	Humidity	62,4 ± 10%
Collagene (per calcolo)	Collagen (for calculation)	0,8 ± 10%

I valori sono da considerarsi indicativi e possono variare in relazione alla lavorazione svolta e alle caratteristiche degli animali macellati. \*Valore ottenuto per calcolo dalla differenza a 100 degli altri valori. Fonte dati Rdp 2019.

*These values are to be considered as purely indicative and may vary depending on processing carried out and the characteristics of the slaughtered animals. \* Value from calculation of the difference to 100 of the other values. Analytical report 2019.*

**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 sensoriali:

**Colore:** rosso/roseo tendenzialmente chiaro, assenza di colori anomali (es. marrone, verdastro).

**Consistenza:** soda.

**Odore:** assenza di odori anomali.

#### **Sensory characteristics:**

**Appearance:** red/ pinkish colour, with no abnormal colouring (e.g. green, brown).

**Consistency:** firm.

**Odour:** no abnormal odours.

#### Caratteristiche microbiologiche:

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

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

- Listeria monocytogenes: **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**

- Listeria monocytogenes: **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 appositi contenitori idonei al contatto con alimenti.

**Confezionato:** tagli sfusi protetti da fogli o buste idonee al contatto alimentare e posizionati in cartone (il prodotto può essere commercializzato refrigerato o congelato posto su pallet).

**Congelato:** prodotto unito in pani omogenei e posizionati su pallet in più piani tra loro separati da fogli di plastica, il pallet viene avvolto con film estensibile, tutti i materiali di imballo sono idonei al contatto con alimenti.

#### **Packaging:**

**Unpacked:** in food grade contact containers.

**Packed:** cuts, protected by food grade sheets or bags, in a box (the product can be sold refrigerated or frozen on pallets).

**Frozen:** product bulked together in blocks on several layers on one pallet. Every layers is separate by plastic sheets. The pallet is then shrink-wrapped. All packaging are food grade.

#### Conservazione - Storage:

**Refrigerato:** temperatura  $\leq +4^{\circ}\text{C}$  - **Refrigerated:** temperature  $\leq +4^{\circ}\text{C}$

**Congelato:** temperatura  $\leq - 18^{\circ}\text{C}$  - **Frozen:** temperature  $\leq - 18^{\circ}\text{C}$



#### 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



**T.M.C – Expiry date:**

**Confezionato refrigerato:** 10 giorni dalla produzione – *refrigerate packed: 10 days*

**Congelato:** 18 mesi dalla data di congelamento – *frozen: 18 months*

**Trasporto:**

Automezzi idonei nel rispetto delle norme vigenti, a temperatura di refrigerazione o congelamento in base al prodotto.

**Transport:**

*Vehicles in compliance with current regulations, at temperatures of refrigeration or freezing in relation to the product transported.*

**Destinazione d'uso:**

I prodotti sono idonei al consumo umano e sono destinati prevalentemente ad industrie di trasformazione e/o stagionatura o ad utilizzatori intermedi per la successiva preparazione o vendita. I prodotti non sono ready to eat e, se non vengono destinati ad ulteriore lavorazione, richiedono completa cottura prima del consumo.

**Intended use:**

*The products, suitable for food consumption, are intended mainly for processing and/or curing industries or for intermediate users for subsequent preparation or sale. The products are not ready-to-eat and, unless subject to subsequent processing, require complete cooking before consumption.*

**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:*

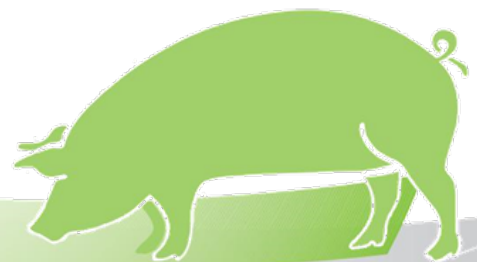
*IFS –INTERNATIONAL FOOD STANDARD;*

*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. 10 del 09-11-2020



**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