



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

ZAMPETTI POSTERIORI TAGLIO CORTO

PORK HIND FEET SHORT CUT



Descrizione:

Zampe posteriori di suino, prive di lesioni, senza setole ed unghie, lunghezza di circa 20 cm.

Description:

Pork hind feet, free of lesions, with no bristles or hoof, length approx. 20 cm.

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	n.d
Grassi	Fat	47,3 g
di cui acidi grassi saturi	saturates	n.d
Carboidrati	Carbohydrate	n.d
di cui zuccheri	sugars	n.d
Proteine	Protein	13,1g
Sale	Salt	<0,5g
Altri parametri – Other values		
Umidità	Humidity	39 ± 10%
Collagene	Collagen	8,6 ± 10%

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.

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: roseo/bianco per le frazioni grasse, cartilagini e nervi; rosso per le porzioni di carne.

Consistenza: soda.

Odore: assenza di odori anomali.

Sensory characteristics:

Appearance: pinkish/ white for fat, cartilage and nerves; red meat.

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.

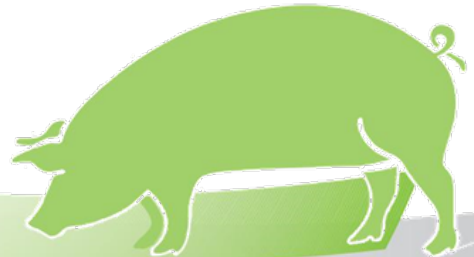
Packed: cuts, protected by food grade sheets or bags, in a box (the product can be sold refrigerated or frozen on pallets).

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 20-11-2020



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