

GENERAL FRIGO

COTENNA GERETTO SUINO



RIND OF SHANK



EISBEIN SCHWARTE



COUENNE DE JARRET

...l'alternativa eccellente



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

COTENNA GERETTO DI SUINO

VALORI MICROBIOLOGICI:

Carica batterica (CMT):	<math> < 1 \times 10^6 </math> ufc/1g
Coliformi totali:	<math> < 1 \times 10^3 </math> ufc/1g
Escherichia coli:	<math> < 1 \times 10^2 </math> ufc/1g
Stafilococchi coagulasi pos.:	<math> < 1 \times 10^2 </math> ufc/1g
Salmonella:	assente in 25 g
Listeria monocytogenes:	assente in 25 g

ASPETTO VISIVO:

cotenna suina di coscia senza grasso di colore biancastro.

Carni provenienti da stabilimenti approvati con bollo CEE.

IMBALLAGGIO PER LA CONSEGNA:

fresco:

consegnato sfuso in bacinelle di plastica E2 -

congelato:

confezionato in pani

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco: 0/2°C

congelato: <math> < -15^\circ\text{C} </math>

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



RIND OF SHANK

DESCRIPTION OF PRODUCT: RIND OF SHANK

MICROBIOLOGICAL VALUE:

total microbial content (TMC):	<1x10 ⁶ ufc/1g
Coliforms:	<1x10 ³ ufc/1g
E. coli:	<1x10 ² ufc/1g
Staphylococcus coagulasi.:	<1x10 ² ufc/1g
Salmonella:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

VISUAL APPEARANCE:

Rind of shank without fat, white colour
meats coming from EEC approved plants.

PACKING FOR DELIVERY:

frozen: loose delivered in plastic boxes E2

frozen: packed in nacked blocks

TEMPERATURE OF CONSERVATION:

fresh:	0/2°C
frozen:	< -15°C

LABELLING OF PRODUCT:

labelling conform to current rules



EISBEIN SCHWARTE

ARTIKELBEZEICHNUNG: EISBEIN SCHWARTE

MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Aerobi mesophile gesamteimzahl (GKZ):	<1x10 ⁶ ufc/1g
Coliforme bakterien:	<1x10 ³ ufc/1g
Escherichia coli:	<1x10 ² ufc/1g
Koagulase-positive staphylokokken.:	<1x10 ² ufc/1g
Salmonellen:	nicht nachweisbar in 25 g
Listeria monocytogenes:	nicht nachweisbar in 25 g

OPTISCHE BESCHAFFENHEIT:

eisbein Schwarte ohne Fett, weisser Farbe.
Fleisch stammt aus zugelassenen Betrieben mit EG-
Zulassungsnummer

VERPACKUNG:

frisch: lose geliefert in Kisten E2

gefroren: verpackt in Block

frisch: 0/2°C

gefroren: < -15°C

ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Etikettierung entspricht den jeweils geltenden
Vorschriften



COUENNE DE JARRET

DESCRIPTION DU PRODUIT: COUENNE DE JARRET

VALEURS MICRO BIOLOGIQUES:

Bacterien:	<1x10 ⁶ ufc/1g
Total coliforme:	<1x10 ³ ufc/1g
Escherichia coli:	<1x10 ² ufc/1g
Staphylocoque coagulasi.:	<1x10 ² ufc/1g
Salmonella:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

ASPECT VISUEL:

couenne de jarret sans gras, couleur blanc.
Viande provenant d'établissements approuvés avec
No. CEE

EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

fraîche: confectionné en vrac dans des cuvettes en plastic

congelée: en bloque

fraîche: 0/2°C

congelée: < -15°C

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur