

# GENERAL FRIGO

## CULATELLO NAZIONALE CON COTENNA



National culatello with rind



National culatello mit schwarte



Culatello national avec couenne

...l'alternativa eccellente



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

CULATELLO CON COTENNA CON ANCHETTA NAZIONALE

### 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:

carne suina di coscia nazionale di colore rosso tipico della carne fresca.  
Carni provenienti da stabilimenti approvati con bollo CEE.

### IMBALLAGGIO PER LA CONSEGNA:

fresco:

consegnato su gabbie inox

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco: 0/2°C

congelato: <math> < -15 </math>°C

### ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



## NATIONAL CULATELLO WITH RIND

### DESCRIPTION OF PRODUCT: NATIONAL CULATELLO WITH RIND

#### MICROBIOLOGICAL VALUE:

total microbial content (TMC):	<math>1 \times 10^6 \text{ ufc/1g}</math>
Coliforms:	<math>1 \times 10^3 \text{ ufc/1g}</math>
E. coli:	<math>1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}</math>
Staphylococcus coagulasi.:	<math>1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}</math>
Salmonella:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

#### VISUAL APPEARANCE:

pork meat of leg, red color typical of the fresh meat  
meats coming from EEC approved plants.

#### PACKING FOR DELIVERY:

**fresh:** delivered in inox cages

#### TEMPERATURE OF CONSERVATION:

**fresh:** 0/2°C

#### LABELLING OF PRODUCT:

labelling conform to current rules



## NATIONAL CULATELLO MIT SCHWARTE

### ARTIKELBEZEICHNUNG: NATIONAL CULATELLO

#### MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Aerobi mesophile gesamteimzahl (GKZ):	<math>1 \times 10^6 \text{ ufc/1g}</math>
Coliforme bakterien:	<math>1 \times 10^3 \text{ ufc/1g}</math>
Escherichia coli:	<math>1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}</math>
Koagulase-positive staphylokokken.:	<math>1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}</math>
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g
Listeria monocytogenes:	nicht nachweisbar in 25 g

#### OPTISCHE BESCHAFFENHEIT:

Schweineschinken, roter Farbe, typisch frisches Fleisches.  
Fleisch stammt aus zugelassenen Betrieben mit EG-  
Zulassungsnummer

#### VERPACKUNG:

**frisch:** in inox Gittern

#### LAGERTEMPERATUR:

**frisch:** 0/2°C

#### ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Etikettierung entspricht den jeweils geltenden  
Vorschriften



## CULATELLO NATIONAL AVEC COUENNE

### DESCRIPTION DU PRODUIT: CULATELLO NATIONAL

#### VALEURS MICRO BIOLOGIQUES:

Bacterien:	<math>1 \times 10^6 \text{ ufc/1g}</math>
Total coliforme:	<math>1 \times 10^3 \text{ ufc/1g}</math>
Escherichia coli:	<math>1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}</math>
Staphylocoque coagulasi.:	<math>1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}</math>
Salmonella:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

#### ASPECT VISUEL:

Viande de porc jambon, couleur rouge typiques de la viande  
fraîche.  
Viande provenant d'établissements approuvés avec  
No. CEE

#### EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

**fraîche:** livré en cages d'acier inox

#### TEMPERATURE DE CONSERVATION:

**fraîche:** 0/2°C

#### ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur