

# GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

## FESA SUINO CON FASCIA



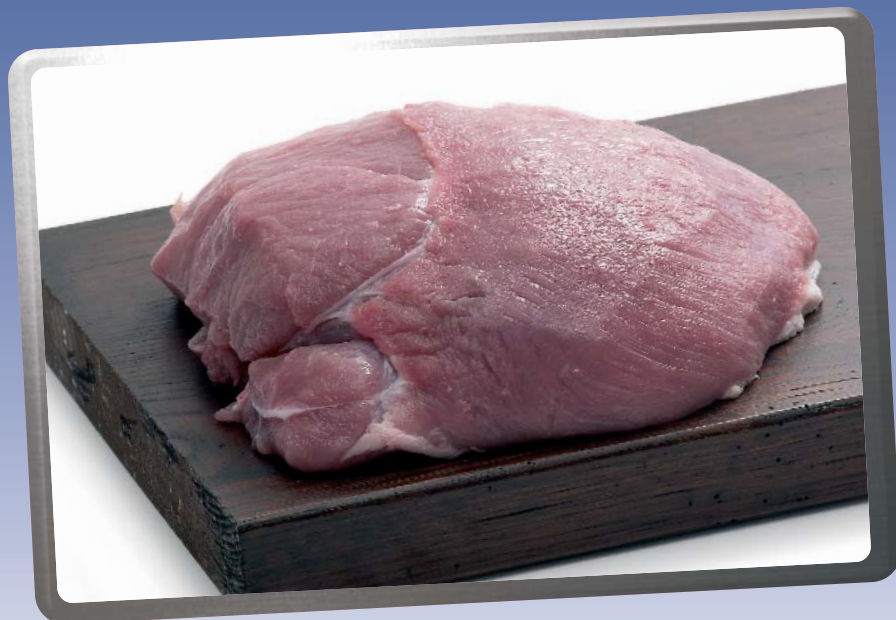
PORK TOPSIDE WITH CAP



SCHWEINE OBERSCHALEN MIT DECKEL



TENDE DE TRANCHE AVEC DESOSSOUS



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: FESA SUINO CON FASCIA

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

### IMBALLAGGIO PER LA CONSEGNA:

**fresco:** consegnato sfuso in bacinelle di plastica E2 - confezionato sottovuoto termoretraibile 1x1 - 10x10 (ca 20 Kg)

**congelato:** confezionato sottovuoto termoretraibile 1x1 - 10x10 (ca 20 Kg)  
peso della confezione: da Kg 0.6 a Kg 1  
peso del cartone: da Kg 11 a Kg 12

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

**fresco:** 0/2°C  
**congelato:** <math> < -15 </math>°C

### ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



## PORK TOPSIDE WITH CAP

### DESCRIPTION OF PRODUCT: PORK TOPSIDE WITH CAP

#### MICROBIOLOGICAL VALUE:

total microbial content (TMC):	<1x10 <sup>6</sup> ufc/1g
Coliforms:	<1x10 <sup>3</sup> ufc/1g
E. coli:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Staphylococcus coagulasi.:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
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:** loose delivered in plastic boxes E2- vacuum packed in poly 1x1 – 10x10 (ca 20 Kg)  
**frozen:** vacuum packed in poly 1x1 – 10x10 (ca 20 Kg)

#### weight of packaging:

ca 0.6- 1 Kg

#### weight of carton:

ca 11-12 Kg

#### TEMPERATURE OF CONSERVATION:

**fresh:** 0/2°C  
**frozen:** < -15°C

#### LABELLING OF PRODUCT:

labelling conform to current rules



## SCHWEINE OBERSCHALEN MIT DECKEL

### ARTIKELBEZEICHNUNG:

#### SCHWEINE OBERSCHALEN MIT DECKEL

Aerobi mesophile gesamteimzahl (GKZ):	<1x10 <sup>6</sup> ufc/1g
Coliforme bakterien:	<1x10 <sup>3</sup> ufc/1g
Escherichia coli:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Koagulase-positive staphylokokken.:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
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:** lose geliefert in Kisten E2 –in plastic vacuum verpackt 1x1 – 10x10 (ca 20 Kg)  
**gefroren:** in plastic vacuum verpackt

1x1 – 10x10 (ca 20 Kg)  
ca 11 – 12 Kg

#### verpackungs gewicht:

ca 0.6 – 1Kg

#### kartonsgewicht:

ca 11 – 12 Kg

#### LAGERTEMPERATUR:

**frisch:** 0/2°C  
**gefroren:** < -15°C

#### ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Etikettierung entspricht den jeweils geltenden Vorschriften



## TENDE DE TRANCHE AVEC DESOSSOUS

### DESCRIPTION DU PRODUIT:

#### TENDE DE TRANCHE AVEC DESOSSOUS

Bacterien:	<1x10 <sup>6</sup> ufc/1g
Total coliforme:	<1x10 <sup>3</sup> ufc/1g
Escherichia coli:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Staphylocoque coagulasi.:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
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:** confectionné en vrac dans des cuvettes en plastic; confectionné sous-vide thermoretraible 1x1- 10x10 (ca 20 Kg)

**congelée:** confectionné sous-vide thermoretraible 4x4/6x6 1x1- 10x10 (ca 20 Kg)

Poids de l'emballage: ca 0.6 -1Kg

Poids du carton: ca 11 - 12 Kg

#### TEMPERATURE DE CONSERVATION:

**fraîche:** 0/2°C  
**congelée:** < -15°C