

# GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

## FESA SUINO SENZA FASCIA



PORK TOPSIDE WITHOUT CAP



SCHWEINE OBERSCHALEN  
OHNE DECKEL



COEUR DE TENDE DE TRANCHE



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: FESA SUINO SENZA 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)

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco: 0/2°C

congelato: <math>-15</math>°C

### ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



## PORK TOPSIDE WITHOUT CAP

### DESCRIPTION OF PRODUCT: PORK TOPSIDE WITHOUT CAP

#### 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 coagulans.:	<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:** 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 OHNE DECKEL

### ARTIKELBEZEICHNUNG: SCHWEINE OBERSCHALEN OHNE DECKEL

#### MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Aerobi mesophile gesamtzahl (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:** lose geliefert in Kisten E2 –in plastic vacuum verpackt 1x1 – 10x10 (ca 20 Kg)  
**gefroren:** in plastic vacuum verpackt 1x1 – 10x10 (ca 20 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



## COEUR DE TENDE DE TRANCHE

### DESCRIPTION DU PRODUIT: COEUR DE TENDE DE TRANCHE

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 coagulans.:	<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:** confectionné en vrac dans des cuvettes en plastic; confectionné sous-vide thermoretraible 1x1- 10x10 (ca 20 Kg)

**congelée:** confectionné sous-vide thermoretraible 1x1- 10x10 (ca 20 Kg)

#### poids de l'emballage:

ca 0.6 -1Kg

#### poids du carton:

ca 11 - 12 Kg

#### ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur