

GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

FESETTA



SMALL TOPSIDE



KLEINE OBERSCHALE



PETITE TENDE DE TRANCHE
AVEC DESSOUS



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: FESETTA – TAGLIO DI FESA

VALORI MICROBIOLOGICI:

Carica batterica (CMT):	<1x10 ⁶ ufc/1g
Coliformi totali:	<1x10 ³ ufc/1g
Escherichia coli:	<1x10 ² ufc/1g
Stafilococchi coagulasi pos.:	<1x10 ² 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 o baldresche in acciaio inox –sottovuoto termoretraibile

congelato:

in blocco, congelato in pani-sottovuoto termoretraibile

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco: 0/2°C

congelato: < -15°C

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



SMALL TOPSIDE

DESCRIPTION OF PRODUCT: SMALL TOPSIDE

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:

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 or in inox boxes
Vacuum packed in poly

frozen: packed in polyblocs/Vacuum packed in poly

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



KLEINE OBERSCHALE

ARTIKELBEZEICHNUNG: KLEINE OBERSCHALE

MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Aerobi mesophile gesamteimzahl (GKZ):	<1x10 ⁶ ufc/1g
Coliforme bakterien:	<1x10 ³ ufc/1g
Escherichia coli:	<1x10 ² ufc/1g
Koaculase-positive staphylokokken.:	<1x10 ² 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 oder in inox Gittern/in
plastic vacuum verpackt

gefroren: verpackt in Block/ in plastic vacuum verpackt
verpackungs gewicht: ca 0.6 – 1Kg
kartongewicht: ca 11 – 12 Kg

LAGERTEMPERATUR:

frisch: 0/2°C
gefroren: < -15°C

ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Etikettierung entspricht den jeweils geltenden
Vorschriften



PETITE TENDE DE TRANCHE AVEC DESSOUS

DESCRIPTION DU PRODUIT: PETITE TENDE DE TRANCHE AVEC DESOSSOUS

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:

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 pla-
stic/caisson en acier inoxconfectionné sous vide ther-
moretraible

congelé: en bloque/confectionné sous vide thermore-
traible

Poids de l'emballage: ca 0.6 – 1Kg
Poids du carton: ca 11 – 12 Kg

TEMPERATURE DE CONSERVATION:

fraîche: 0/2°C
congelé: < -15°C

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur