

GENERAL FRIGO

FIOTTO CON COTENNA NAZIONALE



FIOTTO WITH RIND



FIOTTO SCHINKEN MIT SCHWARTE



JAMBON FIOTTO AVEC COUENNE

...l'alternativa eccellente



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:
FIOTTO CON COTENNA NAZIONALE KG 3+

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

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



FIOCO WITH RIND

DESCRIPTION OF PRODUCT: FIOCO WITH RIND. KG 3+

PACKING FOR DELIVERY:
fresh: delivered in inox cages

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

TEMPERATURE OF CONSERVATION:
fresh: 0/2°C

LABELLING OF PRODUCT:
labelling conform to current rules

VISUAL APPEARANCE:

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



FIOCO SCHINKEN MIT SCHWARTE

ARTIKELBEZEICHNUNG: FIOCO SCHINKEN MIT SCHWARTE KG 3+

VERPACKUNG:
frisch: in inox Gittern

MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Aerobi mesophile gesamtanzahl (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

LAGERTEMPERATUR:
frisch: 0/2°C

ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:
Etikettierung entspricht den jeweils geltenden
Vorschriften

OPTISCHE BESCHAFFENHEIT:

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



JAMBON FIOCCO AVEC COUENNE

DESCRIPTION DU PRODUIT: JAMBON FIOCCO AVEC COUENNE KG 3+

EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:
fraîche: livré en cages d'acier inox

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

TEMPERATURE DE CONSERVATION:
fraîche: 0/2°C

ETIQUETAGE DU PRODUIT:
étiquetage conformes aux lois en vigueur

ASPECT VISUEL:

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