

# GENERAL FRIGO

## FIOCCO SENZA COTENNA NAZIONALE



FIOCCO WITHOUT RIND



FIOCCO SCHINKEN OHNE SCHWARTE



JAMBON FIOCCO SANS COUENNE

...l'alternativa eccellente



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:**  
FIOCCO SENZA 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



## FIOTTO WITHOUT RIND

**DESCRIPTION OF PRODUCT:**  
**FIOTTO WITHOUT RIND . KG 3+**

**PACKING FOR DELIVERY:**  
**fresh:** delivered in inox cages

**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

**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.



## FIOTTO SCHINKEN MIT SCHWARTE

**ARTIKELBEZEICHNUNG:**  
**FIOTTO SCHINKEN OHNE SCHWARTE KG 3+**

**VERPACKUNG:**  
**frisch:** in inox Gittern

**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

**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 FIOTTO AVEC COUENNE

**DESCRIPTION DU PRODUIT:**  
**JAMBON FIOTTO AVEC COUENNE KG 3+**

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

**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

**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