

GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

FONDELLO

SUINO



OYSTER PIECE



KUGEL/HUEFTKERN



POINTE/COEUR DE POINTE



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: FONDELLO DI SUINO DENERVATO/SGRASSATO

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 – confezionato sottovuoto termoretaibile

congelato:

in blocco, congelato in pani/confezionato sottovuoto termoretaibile

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco: 0/2°C

congelato: < -15°C

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



OYSTER PIECE

DESCRIPTION OF PRODUCT: PORK OYSTER PIECE/ OYSTER PIECES

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



KUGEL/HUEFTKERN

ARTIKELBEZEICHNUNG: SCHWEINEFLEISCH KUGEL/ HUEFTKERN

MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Aerobi mesophile gesamteimzahl (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

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

kartonsgewicht:

ca 11 – 12 Kg

LAGERTEMPERATUR:

frisch: 0/2°C

gefroren: < -15°C

ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Etikettierung entspricht den jeweils geltenden Vorschriften



POINTE/COEUR DE POINTE

DESCRIPTION DU PRODUIT: NOIX DE PORC / COEUR DE POINTE DE PORC

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 plastic/caisson en acier inox. Confectionné sous-vide thermoretraible

congelée: en bloque, confectionné sous-vide thermoretraible

poids de l'emballage:

ca 0.6 -1Kg

poids du carton:

ca 11 - 12 Kg

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur