

# GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

## GRASSO FONDELLO SUINO

 FAT OF OYSTER

 HUEFT FETT

 GRAS DE POINTE



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: GRASSO FONDELLO DI SUINO

#### 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:

grasso suino di coscia senza cotenna di colore bianco perlaceo.

Carni provenienti da stabilimenti approvati con bollo CEE

### IMBALLAGGIO PER LA CONSEGNA:

#### fresco:

consegnato sfuso in bacinelle di plastica E2 -

#### congelato:

confezionato in pani

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

**fresco:** 0/2°C

**congelato:** <math><-15</math>°C

### ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



## FAT OF OYSTER

### DESCRIPTION OF PRODUCT: FAT OF OYSTER

#### 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 without rind, pearl white,  
meats coming from EEC approved plants.

#### PACKING FOR DELIVERY:

**fresh:** loose delivered in plastic boxes E2

**frozen:** packed in nacked blocks

#### TEMPERATURE OF CONSERVATION:

**fresh:** 0/2°C  
**frozen:** <math>-15^\circ\text{C}</math>

#### LABELLING OF PRODUCT:

labelling conform to current rules



## HUEFT FETT

### ARTIKELBEZEICHNUNG: HUEFT FETT

#### 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

#### OPTISCHE BESCHAFFENHEIT:

Hueft Fett ohne Schwarte, weisser Farbe.  
Fleisch stammt aus zugelassenen Betrieben mit EG-Zulassungsnummer

#### VERPACKUNG:

**frisch:** lose geliefert in Kisten E2

**gefroren:** verpackt in Block

#### LAGERTEMPERATUR:

**frisch:** 0/2°C  
**gefroren:** <math>-15^\circ\text{C}</math>

#### ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Etikettierung entspricht den jeweils geltenden Vorschriften



## GRAS DE POINTE

### DESCRIPTION DU PRODUIT: GRAS DE POINTE

#### 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 coagulans.:	<math>1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}</math>
Salmonella:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

#### ASPECT VISUEL:

gras de pointe sans couenne, couleur blanc.  
Viande provenant d'établissements approuvés avec No. CEE

#### EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

**fraîche:** confectionné en vrac dans des cuvettes en plastic

**congelée:** en bloque

#### TEMPERATURE DE CONSERVATION:

**fraîche:** 0/2°C  
**congelée:** <math>-15^\circ\text{C}</math>

#### ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur