

GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

GRASSO SUINO CON COTENNA

 CUTTING FAT WITH RIND

 FETT MIT SCHWARTE

 GRAS AVEC COUENNE



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: GRASSO DI SUINO CON COTENNA

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 e cotenna di suino di coscia 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:

< -15°C

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



CUTTING FAT WITH RIND

DESCRIPTION OF PRODUCT: CUTTING FAT WITH RIND

MICROBIOLOGICAL VALUE:

total microbial content (TMC):	$1 \times 10^6 \text{ ufc/1g}$
Coliforms:	$1 \times 10^3 \text{ ufc/1g}$
E. coli:	$1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}$
Staphylococcus coagulasi.:	$1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}$
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: -15°C

LABELLING OF PRODUCT:

labelling conform to current rules



FETT MIT SCHWARTE

ARTIKELBEZEICHNUNG: FETT MIT SCHWARTE

MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Aerobi mesophile gesamtanzahl (GKZ):	$1 \times 10^6 \text{ ufc/1g}$
Coliforme bakterien:	$1 \times 10^3 \text{ ufc/1g}$
Escherichia coli:	$1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}$
Koagulase-positive staphylokokken.:	$1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}$
Salmonellen:	nicht nachweisbar in 25 g
Listeria monocytogenes:	nicht nachweisbar in 25 g

OPTISCHE BESCHAFFENHEIT:

Fett mit 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: -15°C

ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Etikettierung entspricht den jeweils geltenden
Vorschriften



GRAS AVEC COUENNE

DESCRIPTION DU PRODUIT: GRAS AVEC COUENNE

VALEURS MICRO BIOLOGIQUES:

Bacterien:	$1 \times 10^6 \text{ ufc/1g}$
Total coliforme:	$1 \times 10^3 \text{ ufc/1g}$
Escherichia coli:	$1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}$
Staphylocoque coagulasi.:	$1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}$
Salmonella:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

ASPECT VISUEL:

gras avec 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: -15°C

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur