

GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

GRASSO SUINO

DURO

 CUTTING FAT
 HARTES FETT
 GRAS DUR



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: GRASSO DURO DI SUINO

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:

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: < -15°C

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



CUTTING FAT

DESCRIPTION OF PRODUCT: CUTTING FAT

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:

Cutting fat 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

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



HARTES FETT

ARTIKELBEZEICHNUNG: HARTES FETT

MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Aerobi mesophile gesamteimzahl (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:

Hartes fett ohne Schwarte, weisser farbe
Fleisch stammt aus zugelassenen Betrieben mit EG-
Zulassungsnummer

VERPACKUNG:

frisch: lose geliefert in Kisten E2

gefroren: verpackt in Block

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



GRAS DUR

DESCRIPTION DU PRODUIT: GRAS DUR

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 dur sans couenne, couleur blanc.
Viande provenant d'établissements approuvés avec
No.CEE

EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

fraîche: confectionné en vrac dans des cuvettes en pla-
stic

congelée: en bloque

Poids de l'emballage:	ca 0.6 -1Kg
Poids du carton:	ca 11 - 12 Kg

TEMPERATURE DE CONSERVATION:

fraîche:	0/2°C
congelée:	< -15°C

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur