

GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

MEZZO STINCO OSSO BUCO

 HALF SHANK/MARROW-BONE
 HALB VLIESHAXEN/HAXEN
 DEMI CANON/ROUELLE



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: MEZZO STINCO SUINO/OSSO BUCO

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 di colore rosso.
Carni provenienti da stabilimenti approvati
con bollo CEE.

IMBALLAGGIO PER LA CONSEGNA:

congelato:

confezionato iqf, in cartoni

peso della confezione: da Kg 0.6 a Kg 1

peso del cartone: da Kg 11 a Kg 12

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

congelato: <math> < -15^{\circ}\text{C}</math>

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



HALF SHANK/MARROW-BONE

DESCRIPTION OF PRODUCT: HALF SHANK/MARROW-BONE

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:

frozen: iqf in carton

weight of packaging:

ca 0.6- 1 Kg

weight of carton:

ca 11-12 Kg

TEMPERATURE OF CONSERVATION:

frozen:

< -15°C

LABELLING OF PRODUCT:

labelling conform to current rules



HALB VLIESHAXEN/HAXEN

ARTIKELBEZEICHNUNG: ALB VLIESHAXEN/HAXEN

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

OPTISCHE BESCHAFFENHEIT:

Schweineschinken, roter Farbe, typisch frisches Fleisches.
Fettgewebe weisser Farbe
Fleisch stammt aus zugelassenen Betrieben mit EG-
Zulassungsnummer

VERPACKUNG:

gefroren: Gefroren: IQF, in Karton

verpackungs gewicht:

ca 0.6 – 1Kg

kartons gewicht:

ca 11 – 12 Kg

LAGERTEMPERATUR:

gefroren:

< -15°C

ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Etikettierung entspricht den jeweils geltenden
Vorschriften



DEMI CANON/ROUELLE

DESCRIPTION DU PRODUIT: DEMI CANON/ROUELLE

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:

congelée: IQF . Emballage: carton

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