



...l'alternativa eccellente



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: MUSCOLO O GERETTO 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:

carne suina di coscia di colore rosso tipica della carne fresca, il tessuto adiposo deve avere un colore bianco perlaceo
Carni provenienti da stabilimenti approvati con bollo CEE

IMBALLAGGIO PER LA CONSEGNA:

fresco:

consegnato sfuso in bacinelle di plastica E2
o in baldresche di acciaio inox

congelato:

confezionato in pani

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco:	0/2°C
congelato:	<math> < -15^\circ\text{C} </math>

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



SHANK

DESCRIPTION OF PRODUCT: SHANK

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
Adipose tissue, pearl white
meats coming from EEC approved plants.

PACKING FOR DELIVERY:

fresh: loose delivered in plastic boxes E2 or in inox boxes

frozen: packed polyblocks

TEMPERATURE OF CONSERVATION:

fresh: 0/2°C
frozen: < -15°C

LABELLING OF PRODUCT:

labelling conform to current rules



EISBEIN

ARTIKELBEZEICHNUNG: EISBEIN

MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Aerobi mesophile gesamtanzahl (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.
Fettgewebe weisser Farbe
Fleisch stammt aus zugelassenen Betrieben mit EG-Zulassungsnummer

VERPACKUNG:

frisch: lose geliefert in Kisten E2 oder in inox gittern

gefroren: verpackt in Block

LAGERTEMPERATUR:

frish: 0/2°C
gefroren: < -15°C

ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Etikettierung entspricht den jeweils geltenden Vorschriften



JARRETS

DESCRIPTION DU PRODUIT: JARRETS 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. Le tissu adipeux doit etre blanc.
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

congelée: en bloque

TEMPERATURE DE CONSERVATION:

fraîche: 0/2°C
congelée: < -15°C

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur