

GENERAL FRIGO

NOCE SUINA



...l'alternativa eccellente



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

NOCE 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:

carne suina di coscia di colore rosso tipico della carne fresca.

Carni provenienti da stabilimenti approvati con bollo CEE

IMBALLAGGIO PER LA CONSEGNA:

fresco:

consegnato sfuso in bacinelle di plastica E2 - confezionato sottovuoto termoretraibile - 1x1 panno da 20 Kg

congelato:

confezionato sottovuoto termoretraibile - 1x1/panno da 20 kg
peso della confezione: da Kg 0.6 a Kg 1
peso del cartone: da Kg 11 a Kg 12

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco: 0/2°C
congelato: < -15°C

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi

Compagnia Italiana General Frigo S.p.A.

Viale Germania, 40 - 20066 Melzo (Milano)

internet: www.generalfrigo.com

e-mail: info@generalfrigo.com

tel. +39.02.95.05.141

fax +39.02.95.51.616



KNUCKLE

DESCRIPTION OF PRODUCT: PORK KNUCLE

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:

fresh: loose delivered in plastic boxes E2- vacuum packed in poly 1x1 or 20 kg bloc
frozen: vacuum packed in poly 1x1 or bloc (ca 20 kg)
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



KUGEL

ARTIKELBEZEICHNUNG: SCHWEINEFLEISCH KUGEL

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 in 25 g

OPTISCHE BESCHAFFENHEIT:

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

VERPACKUNG:

frisch: flose geliefert in Kisten E2 –in plastic vacuum verpackt 1x1 oder 20 kg Bloc
gefroren: in plastic vacuum verpackt 1x1 oder 20 kg bloc
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



NOIX

DESCRIPTION DU PRODUIT: NOIX DE PORC

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:

fraîche: confectionné en vrac dans des cuvettes en plastic; confectionné sous-vide thermoretraible 1x1- 10x10 (ca 20 Kg)
congelée: confectionné sous-vide thermoretraible 1x1- 10x10 (ca 20 Kg)
poids de l'emballage: ca 0.6 -1Kg
poids du carton: ca 11 - 12 Kg

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur