

# GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

## PIEDI SUINI



FOOT OF HIND LEGS



HINTERFUß VON SCHWEINESCHINKEN



PIED ARRIERE DE PORC



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:**  
ZAMPE POSTERIORI CON OSSA E COTENNA.

**VALORI MICROBIOLOGICI:**

Carica batterica (CMT):	<1x10 <sup>6</sup> ufc/1g
Coliformi totali:	<1x10 <sup>3</sup> ufc/1g
Escherichia coli:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Stafilococchi coagulasi pos.:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Salmonella:	assente in 25 g
Listeria monocytogenes:	assente in 25 g

**ASPETTO VISIVO:**

parte di coscia di colore rosaceo  
Carni provenienti da stabilimenti approvati  
Con bollo CEE.

**IMBALLAGGIO PER LA CONSEGNA:**

congelato:  
in cartoni del peso di 10/12 kg cadauno.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:**

congelato: < -18°C

**ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:**

Conforme alle leggi vigenti.

Codici a barre: EAN 13 – EAN 128

**Compagnia Italiana General Frigo S.p.A.**  
Viale Germania, 40 - 20066 Melzo (Milano)

internet: [www.generalfrigo.com](http://www.generalfrigo.com)  
e-mail: [info@generalfrigo.com](mailto:info@generalfrigo.com)

tel. +39.02.95.05.141  
fax +39.02.95.51.616



## FOOT OF HIND LEGS

**DESCRIPTION OF PRODUCT:**

**Foot of hind legs with bones and rind.**

**MICROBIOLOGICAL VALUE:**

Total microbic content (TMC):	<1x10 <sup>6</sup> ufc/1g
Coliforms:	<1x10 <sup>3</sup> ufc/1g
E. coli:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Staphylococcus coagulasi:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Salmonella:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

**PACKING FOR DELIVERY:**

**frozen:** in cartons of weight of 10/12 kg each.

**TEMPERATURE OF CONSERVATION:**

**frozen:** < -18°C

**LABELLING OF PRODUCT:**

According to current laws  
Available barcodes: EAN13 – EAN128

**VISUAL APPEARANCE:**

pork meat of leg with rose skin typical color of pig.  
Meats coming from approved EEC plants



## HINTERFUß VON SCHWEINESCHINKEN

**ARTIKELBEZEICHNUNG:**

**Hinterfuß von Schweineschinken mit Knochen und Schwarte.**

**MIKROBIOLOGISCHE WERTE:**

Aerobi mesophile Gesamteinzahl (GKZ):	<1x10 <sup>6</sup> ufc/1g
Coliforme Bakterien:	<1x10 <sup>3</sup> ufc/1g
E. Coli:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Koagulase-positive Staphylokokken:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Salmonellen:	nicht nachweisbar in 25 g
Listeria monocytogenes:	nicht nachweisbar in 25 g

**VERPACKUNG FÜR LIEFERUNG:**

**gefroren:** in Karton mit en Gewicht von 10/12 kg jd.

**LAGERTEMPERATUR:**

**gefroren:** < -18°C

**ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:**

Gemäß den jeweils geltenden Vorschriften.  
Verfügbare Barcode: EAN13 – EAN128

**OPTISCHE BESCHAFFENHEIT:**

Schweinefleisch von Schinken, roser Farbe.  
Fettgewebe weißer Farbe  
Fleisch stammt aus zugelassenen Betrieben mit EG-Zulassungsnummer.



## PIED ARRIERE DE PORC

**DESCRIPTION DU PRODUIT:**

**Pied arriere de porc avec os et couenne.**

**PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES:**

Bactéries total:	<1x10 <sup>6</sup> ufc/1g
Coliformes total:	<1x10 <sup>3</sup> ufc/1g
E. coli:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Staphylocoque coag.:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Salmonella:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

**EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:**

**congelé:** dans carton de 10/12 kg chacun.

**TEMPERATURE DE CONSERVATION:**

**congelé:** < -18°C

**ETIQUETAGE DU PRODUIT:**

Conforme aux lois en viguer.  
Barcode disponible: EAN13 – EAN128

**ASPECT VISUEL:**

Viande de porc, couleurs rose de la couenne  
Viande provenant d'établissements approuvés de la UE