

GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

PROSCIUTTO COTTO OSSO SFILATO



LEGS FOR COOKING, TUNNEL DEBONED



SCHINKEN ZU KOCHEN OHNE KNOCHEN



JAMBON POUR CUIRE, OS ENLEVE



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO COTTO OSSO SFILATO

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 tipico della carne fresca.
Carni provenienti da stabilimenti approvati con bollo CEE

IMBALLAGGIO PER LA CONSEGNA:

fresco:

consegnato su gabbie inox

congelato:

confezionato in sacchetti all'interno di jumbo

scongelato: consegnato su gabbie inox

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco: 0/2°C

congelato: <math> < -15 </math>°C

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



LEGS FOR COOKING, TUNNEL DEBONED

DESCRIPTION OF PRODUCT: LEGS FOR COOKING, TUNNEL DEBONED

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:

pork meat of leg, red color typical of the fresh meat
meats coming from EEC approved plants.

PACKING FOR DELIVERY:

fresh: delivered in inox cages

frozen: single packed in jumbo

defrozen: delivered on inox cages

TEMPERATURE OF CONSERVATION:

fresh: 0/2°C
frozen: -15°C

LABELLING OF PRODUCT:

labelling conform to current rules



SCHINKEN ZU KOCHEN OHNE KNOCHEN

ARTIKELBEZEICHNUNG: SCHINKEN ZU KOCHEN OHNE KNOCHEN

MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Aerobi mesophile gesamtanzahl (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:

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

VERPACKUNG:

frisch: in inox Gittern

gefroren: in Beuteln und in Jumbo

aufgetauten: in inox Gittern

LAGERTEMPERATUR:

frisch: 0/2°C
gefroren: -15°C

ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Etikettierung entspricht den jeweils geltenden
Vorschriften



JAMBON POUR CUIRE, OS ENLEVE

DESCRIPTION DU PRODUIT: JAMBON POUR CUIRE OS ENLEVE

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:

Viande de porc jambon, couleur rouge typiques de la viande
fraîche
Viande provenant d'établissements approuvés avec
No. CEE

EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

fraîche: livré en cages d'acier inox

congelé: confectionné en sachet à l'intérieur du jumbo

decongelé: livré en cages d'acier inox

TEMPERATURE DE CONSERVATION:

fraîche: 0/2°C
congelée: -15°C

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur