

GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

PROSCIUTTO TAGLIO COTTO SENZA NOCE (FIOCCO DI PROSCIUTTO)



PORC HAM DEBONED "FIOCCO DI PROSCIUTTO CUT"



SCHWEINSSCHINKEN OHNE KNOCHEN
"FIOCCO DI PROSCIUTTO SCHNITT"



JAMBON DÈSOSSÉ COUPE "FIOCCO DI PROSCIUTTO"



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

COSCIA SUINA SENZ'OSSO, CON COTENNA SENZA NOCE, FONDELLO, PULITA INTERNAMENTE. PEZZATURA ED ORIGINI SU RICHIESTA.

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:
consegnate su gabbie in acciaio inox.

scongelato:
consegnate su gabbie in acciaio inox.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco: 0/2°C
scongelato: 0/2°C

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

Conforme alle leggi vigenti.

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



PORC HAM DEBONED “FIOCCO DI PROSCIUTTO CUT”

DESCRIPTION OF PRODUCT:

Porc ham deboned, with skin, without knuckle, oyster piece.

weight ranges and origin available on request.

MICROBIOLOGICAL VALUE:

Total microbic 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 fresh meat.

Meats coming from approved EEC plants.

PACKING FOR DELIVERY:

fresh: delivered on shelves of stainless steel.

defrosted: delivered on shelves of stainless steel.

TEMPERATURE OF CONSERVATION:

fresh: 0/2°C

defrosted: 0/2°C

LABELLING OF PRODUCT:

According to current laws



SCHWEINSSCHINKEN OHNE KNOCHEN “FIOCCO DI PROSCIUTTO SCHNITT”

ARTIKELBEZEICHNUNG:

Schweinesschinken mit Schwarte ohne Knochen, Kugel und Hüftkern.

Gewichtsauswahl und Ursprungsland verfügbar auf Anfrage.

MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Aerobi mesophile Gesamteinzahl (GKZ):	<1x10 ⁶ ufc/1g
Coliforme Bakterien:	<1x10 ³ ufc/1g
E. 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:

Schweinesfleisch von Schinken, roter Farbe.

Fleisch stammt aus zugelassenen Betrieben mit EG-Zulassungsnummer.

VERPACKUNG FÜR LIEFERUNG:

frish: auf inox Gittern.

aufgetauen: auf inox Gittern.

LAGERTEMPERATUR:

frish: 0/2°C

aufgetauen: 0/2°C

ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Gemäß den jeweils geltenden Vorschriften.



JAMBON DÈSOSSÉ COUPE “FIOCCO DI PROSCIUTTO”

DESCRIPTION DU PRODUIT:

Jambon dèsossé avec couenne sans noix et coeur de pointe.

Sélection de pois et pays d'origine available sur demande.

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES:

Bactéries total:	<1x10 ⁶ ufc/1g
Coliformes total:	<1x10 ³ ufc/1g
E. coli:	<1x10 ² ufc/1g
Staphylocoque coag.:	<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 de la UE.

EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

fraiche: livree sur cages d'acier inox.

decongelée: livree sur cages d'acier inox.

TEMPERATURE DE CONSERVATION:

fraiche: 0/2°C

decongelée: 0/2°C

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

Conforme aux lois en vigueur.