

GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

PROSCIUTTO TAGLIO COTTO APERTO SENZA COTENNA



PORC HAM DEBONED, WITHOUT SKIN



SCHWEINSSCHINKEN OHNE KNOCHEN UND SCHWARTE



JAMBON DÈSOSSÉ SANS COUENNE



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

COSCIA SUINA SENZ'OSSO, SENZA COTENNA,
CON/SENZA FONDELLO.

TAGLIO PERSONALIZZABILE SU RICHIESTA.

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.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco:

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, WITHOUT SKIN

DESCRIPTION OF PRODUCT:

Porc ham deboned, without skin, with or without oyster piece. Specific cut, 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 UND SCHWARTE

ARTIKELBEZEICHNUNG:

Schweinesschinken ohne Knochen und Schwarte mit/ohne 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 SANS COUENNE

DESCRIPTION DU PRODUIT:

Jambon dèsossé sans couenne sans ou avec coeur de pointe.
Sélection de pois et pais 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 en cages d'acier inox

TEMPERATURE DE CONSERVATION:

fraiche: 0/2°C
decongelée: 0/2°C

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

Conforme aux lois en vigueur.