

GENERAL FRIGO

PROSCIUTTO TAGLIO ITALIANO



PORC HAM "ITALIAN CUT"



SCHWEINSSCHINKEN "ITALIAN SCHNITT"



JAMBON COUPE "ITALIEN"

...l'alternativa eccellente



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

COSCIA SUINA TAGLIO ITALIANO PER COTTO CON OSSO. TAGLIO PERSONALIZZABILE A RICHIESTA; PEZZATURE ED ORIGINI SU RICHIESTA.

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: consegnate su gabbie in acciaio inox.

congelato: in jumbo.

scongelato: consegnate su gabbie in acciaio inox.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco:	0/2°C
congelato:	≤ -18°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 "ITALIAN CUT"

DESCRIPTION OF PRODUCT:

Porc ham "Italian cut" bone-in.

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.

frozen: in jumbo cartons.

defrosted: delivered on shelves of stainless steel.

TEMPERATURE OF CONSERVATION:

fresh:	0/2°C
frozen:	< -18°C
defrosted:	0/2°C

LABELLING OF PRODUCT:

According to current laws



SCHWEINSSCHINKEN "ITALIAN SCHNITT"

ARTIKELBEZEICHNUNG:

Schweinesschinken "Italian Schnitt" mit Knochen.

Gewichtsauswahl und Ursprungsland verfügbar auf

Anfrage.

Sonderausführung 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.

gefroren: in jumbo Karton.

aufgetauen: auf inox Gittern.

LAGERTEMPERATUR:

frish:	0/2°C
gefroren:	< -18°C
aufgetauen:	0/2°C

ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Gemäß den jeweils geltenden Vorschriften.



JAMBON COUPE "ITALIEN"

DESCRIPTION DU PRODUIT:

Jambon avec os coupe "Italien"

Sélection de pois avalable sur demande.

Coupe special 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.

congelé: livree dans cartons jumbo.

decongelée: livree en cages d'acier inox.

TEMPERATURE DE CONSERVATION:

fraiche:	0/2°C
congelé:	< -18°C
decongelée:	0/2°C

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

Conforme aux lois en viguer.