

GENERAL FRIGO

PROSCIUTTO TAGLIO SGAMBATO



PORC HAM DEBONED "SGAMBATO" CUT



SCHWEINSSCHINKEN OHNE KNOCHEN "SGAMBATO SCHNITT"



JAMBON COUPE "SGAMBATO"

...l'alternativa eccellente



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

COSCIA DISSOSSATA ESTERA CON GAMBUCCIO
CON ANCHETTA "TAGLIO SGAMBATO".
PEZZATURE SECONDO RICHIESTA.

VALORI MICROBIOLOGICI:

Carica batterica (CMT):	<math><1 \times 10^6 \text{ ufc/1g}</math>
Coliformi totali:	<math><1 \times 10^3 \text{ ufc/1g}</math>
Escherichia coli:	<math><1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}</math>
Stafilococchi coagulasi pos.:	<math><1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}</math>
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:

consegnati su gabbie in acciaio inox

scongelato:

consegnato 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 "SGAMBATO" CUT****DESCRIPTION OF PRODUCT:**

Porc foreign ham deboned "sgambato".
Weight ranges 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.
 Adipose tissue, pearl white.
 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 "SGAMBATO SCHNITT"****ARTIKELSBZEICHNUNG:**

Schweinesschinken ohne Knochen "Sgambato Schnitt".
Gewichtsauswahl 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: in inox gittern.
aufgetauen: in inox gittern.

LAGERTEMPERATUR:

frish:	0/2°C
aufgetauen:	0/2°C

ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Gemäß den jeweils geltenden Vorschriften.

**JAMBON COUPE "SGAMBATO"****DESCRIPTION DU PRODUIT:**

Jambon coupe "Sgambato".
Sélection de pois avalable 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 en 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 viguer.