

# GENERAL FRIGO

## SPALLA SUINA DISOSSATA



PORK SHOULDER DEBONED



SCHWEINSSCHULTERN OHNE KNOCHEN



EPAULE DE PORC DÉOSSÉ

...l'alternativa eccellente



SPALLA 3D



SPALLA 4D



SPALLA 5D

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

3D: SPALLA DISOSSATA CON GERETTO SENZA COTENNA, GOLETTA E LARDO.

4D: SPALLA DISOSSATA SENZA COTENNA, LARDO E SENZA GERETTO CON PERCENTUALE DI GRASSO DI CIRCA IL 10/12%.

5D: SPALLA DISOSSATA COMPLETAMENTE SGRASSATA E DENERVATA SENZA GERETTO(BLU)

### 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 appese su ganci in acciaio inox e casse E2

**congelato:** in blocco su bancali, in polyblock.

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

**fresco:** 0/2°C

**congelato:** <math><-18^\circ\text{C}</math>

### ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi.

**Compagnia Italiana General Frigo S.p.A.**

Viale Germania, 40 - 20066 Melzo (Milano)

internet: [www.generalfrigo.com](http://www.generalfrigo.com)

e-mail: [info@generalfrigo.com](mailto:info@generalfrigo.com)

tel. +39.02.95.05.141

fax +39.02.95.51.616



## PORK SHOULDER DEBONED

### DESCRIPTION OF PRODUCT:

**3D: pork shoulder deboned with shank and without rind, jawl and fat.**

**4D: pork shoulder deboned without rind, fat, jawl and shank.**

**Fat present in the percentage of 10-12%.**

**5D: pork shoulder deboned fully fat off and without nerves and shank**

### MICROBIOLOGICAL VALUE:

Total microbic content (TMC):	<1x10 <sup>6</sup> ufc/1g
Coliforms:	<1x10 <sup>3</sup> ufc/1g
E. coli:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Staphylococcus coagulasi:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Salmonella:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

### VISUAL APPEARANCE:

pork meat of front leg, red color typical of fresh meat. Adipose tissue, pearl white. Meats coming from approved EEC plants.

### PACKING FOR DELIVERY:

**fresh:** delivered on hooks of stainless steel, plastic boxes

**frozen:** packed in polyblocks or blocks on pallets.

### TEMPERATURE OF CONSERVATION:

<b>fresh:</b>	0/2°C
<b>frozen:</b>	≤ -18°C

### LABELLING OF PRODUCT:

According to current laws.



## SCHWEINSSCHULTERN OHNE KNOCHEN

### ARTIKELBEZEICHNUNG:

**3D: Schweinsschultern mit Vlieshaxen ohne Knochen, Schwarte, Backen und Fett.**

**4D: Schweinsschultern ohne Vlieshaxen, Knochen, Schwarte, Backen und Fett. Fett 10-12% anwesend.**

**5D: Schweinsschultern ohne Knochen völlig ohne Fett, Nerven und Vlieshaxen**

### MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Aerobi mesophile Gesamteinzahl (GKZ):	<1x10 <sup>6</sup> ufc/1g
Coliforme Bakterien:	<1x10 <sup>3</sup> ufc/1g
E. coli:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Koagulase-positive Staphylokokken:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Salmonellen:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

### OPTISCHE BESCHAFFENHEIT:

Schweinesfleisch von Schultern, roter Farbe.  
Fettgewebe weißer Farbe Fleisch stammt aus zugelassenen Betrieben mit EG-Zulassungsnummer.

### VERPACKUNG FÜR LIEFERUNG:

**frish:** auf Haken aus inox Stahl oder in Kisten E2 geliefert.

**gefroren:** in Block auf Paletten, in Polyblock

### LAGERTEMPERATUR:

<b>frish:</b>	0/2°C
<b>gefroren:</b>	≤ -18°C

### ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Gemäß den jeweils geltenden Vorschriften.



## EPAULE DE PORC DÉOSSÉ

### ARTIKELBEZEICHNUNG:

**3D: Epauale de porc désossé avec jarret sans couenne, gorge et gras;**

**4D: Epauale de porc désossé sans jarret, couenne, gorge et gras; Gras present en mesure de 10-12%.**

**5D: Epauale de porc désossé totalment degreisse, sans jarret, nerfs et jarret**

### PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES:

Bactéries total:	<1x10 <sup>6</sup> ufc/1g
Coliformes total:	<1x10 <sup>3</sup> ufc/1g
E. coli:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Staphylocoque coag:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Salmonella:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

### ASPECT VISUEL:

Viande de porc, couleur rouge typiques de la viande fraîche.  
Le tissu adipeux doit etre blanc.  
Viande provenant d'établissements approuvés de la UE

### EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

**fraiche:** livree sur crochets d'acier inox ou en cuvettes en plastic E2

**congelé:** en block sur palette, en polyblock.

### TEMPERATURE DE CONSERVATION:

<b>fraiche:</b>	0/2°C
<b>congelé:</b>	≤ -18°C

### ETIQUETAGE DU PRODUIT:

Conforme aux lois en viguer.