

GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

STINCO SUINO CON COTENNA



PORK SHANK WITH RIND



SCHWEINE VLIESHAXEN MIT SCHWARTE



CANON DE PORC AVEC COUENNE



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: STINCO SUINO CON COTENNA

VALORI MICROBIOLOGICI:

Carica batterica (CMT):	1×10^6 ufc/1g
Coliformi totali:	1×10^3 ufc/1g
Escherichia coli:	1×10^2 ufc/1g
Stafilococchi coagulasi pos.:	1×10^2 ufc/1g
Salmonella:	assente in 25 g
Listeria monocytogenes:	assente in 25 g

ASPETTO VISIVO:

carne suina di coscia di colore rosso tipica della carne fresca, il tessuto adiposo deve avere colore bianco perlaceo.

Carni provenienti da stabilimenti approvati con bollo CEE.

IMBALLAGGIO PER LA CONSEGNA:

fresco:

consegnato sfuso in bacinelle di plastica e2 -

congelato:

iqf o in blocco interfogliato, in cartoni o in pani

peso della confezione: da Kg 0.6 a Kg 1

peso del cartone: da Kg 11 a Kg 12

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco: 0/2°C

congelato: -15°C

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



PORK SHANK WITH RIND

DESCRIPTION OF PRODUCT: Pork shank with rind

Microbiological value:

total microbial content (TMC):	$1 \times 10^6 \text{ ufc/1g}$
Coliforms:	$1 \times 10^3 \text{ ufc/1g}$
E. coli:	$1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}$
Staphylococcus coagulans.:	$1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}$
Salmonella:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

Visual appearance:

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

PACKING FOR DELIVERY:

fresh: loose delivered in plastic boxes E2

frozen: iqf in polyblock, in carton or in blocks

weight of packaging:

ca 0.6- 1 Kg

weight of carton:

ca 11-12 Kg

TEMPERATURE OF CONSERVATION:

fresh:

0/2°C

frozen:

< -15°C

LABELLING OF PRODUCT:

labelling conform to current rules



SCHWEINE VLIESHAXEN MIT SCHWARZE

ARTIKELBEZEICHNUNG: SCHWEINE VLIESHAXEN MIT SCHWARZE

Aerobi mesophile gesamteimzahl (GKZ):	$1 \times 10^6 \text{ ufc/1g}$
Coliforme bakterien:	$1 \times 10^3 \text{ ufc/1g}$
Escherichia coli:	$1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}$
Koagulase-positive staphylokokken.:	$1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}$
Salmonellen:	nicht nachweisbar in 25 g
Listeria monocytogenes:	nicht nachweisbar in 25 g

OPTISCHE BESCHAFFENHEIT:

Schweineschinken, roter Farbe, typisch frisches Fleisches.
Fettgewebe weisser Farbe
Fleisch stammt aus zugelassenen Betrieben mit EG-Zulassungsnummer

VERPACKUNG:

frisch: lose geliefert in Kisten E2

gefroren: iqf oder in Polyblock, in Karton oder in Block

verpackungs gewicht:

ca 0.6 – 1Kg

kartonsgewicht:

ca 11 – 12 Kg

LAGERTEMPERATUR:

frisch:

0/2°C

gefroren:

< -15°C

ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Etikettierung entspricht den jeweils geltenden vorschriften



CANON DE PORC AVEC COUENNE

Description du produit: CANON DE PORC AVEC COUENNE

VALEURS MICRO BIOLOGIQUES:

Bacterien:	$1 \times 10^6 \text{ ufc/1g}$
Total coliforme:	$1 \times 10^3 \text{ ufc/1g}$
Escherichia coli:	$1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}$
Staphylocoque coagulans.:	$1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}$
Salmonella:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

Aspect visuel:

Viande de porc jambon, couleur rouge typiques de la viande fraîche. Le tissu adipeux doit etre blanc.
Viande provenant d'établissements approuvés avec No. CEE

EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

fraîche: confectionné en vrac dans des cuvettes en plastic

congelée: IIQF, en bloque interfolié

Poids de l'emballage:

ca 0.6 -1Kg

Poids du carton:

ca 11 - 12 Kg

TEMPERATURE DE CONSERVATION:

fraîche:

0/2°C

congelé:

< -15°C

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur