

# GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

## STINCO SUINO SENZA COTENNA



PORK SHANK WITHOUT RIND



SCHWEINE VLIESHAXEN OHNE SCHWARTE



CANON DE PORC SANS COUENNE



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: STINCO SUINO SENZA COTENNA

#### 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 tipica della carne fresca, il tessuto adiposo deve avere un 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

ongelato: <math>-15^{\circ}\text{C}</math>

### ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



## PORK SHANK WITHOUT RIND

### DESCRIPTION OF PRODUCT: PORK SHANK WITHOUT RIND

#### MICROBIOLOGICAL VALUE:

total microbial 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 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 OHNE SCHWARTE

### ARTIKELBEZEICHNUNG: SCHWEINE VLIESHAXEN OHNE SCHWARTE

Aerobi mesophile gesamtanzahl (GKZ):	<1x10 <sup>6</sup> ufc/1g
Coliforme bakterien:	<1x10 <sup>3</sup> ufc/1g
Escherichia coli:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Koagulase-positive staphylokokken.:	<1x10 <sup>2</sup> 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 SANS COUENNE

### DESCRIPTION DU PRODUIT: CANON DE PORC SANS COUENNE

#### VALEURS MICRO BIOLOGIQUES:

Bacterien:	<1x10 <sup>6</sup> ufc/1g
Total coliforme:	<1x10 <sup>3</sup> ufc/1g
Escherichia coli:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Staphylocoque coagulasi.:	<1x10 <sup>2</sup> 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 être blanc.  
Viande provenant d'établissements approuvés avec No. CEE

#### EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

**fraîche:** confectionné en vrac dans des cuvettes en plastic

**congelée:** IQF, 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