

GENERAL FRIGO

TRITONE SUINO



...l'alternativa eccellente



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: TRITONE DI SUINO

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 fresco tipico 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 o in baldresche di acciaio inox/sottovuoto termoretraibile

congelato:

confezionato in pani/sottovuoto termoretraibile

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco:	0/2°C
congelato:	-15°C

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



TRIMMING

DESCRIPTION OF PRODUCT: TRIMMING

MICROBIOLOGICAL VALUE:

total microbial 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 the fresh meat
Adipose tissue, pearl white.
Meats coming from EEC approved plants.

PACKING FOR DELIVERY:

fresh: loose delivered in plastic boxes E2 or in inox boxes vacuum/packed in poly

frozen: packed in polyblocs/vacuum packed in poly

TEMPERATURE OF CONSERVATION:

fresh: 0/2°C
frozen: < -15°C

LABELLING OF PRODUCT:

labelling conform to current rules



TRIMMING

ARTIKELBEZEICHNUNG: TRIMMING

MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Aerobi mesophile gesamtanzahl (GKZ):	<1x10 ⁶ ufc/1g
Coliforme bakterien:	<1x10 ³ ufc/1g
Escherichia 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:

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

VERPACKUNG:

frisch: lose geliefert in Kisten E2 oder in inox Gittern/in plastic vacuum verpackt

gefroren: verpackt in Block/in plastic vacuum verpackt

LAGERTEMPERATUR:

frisch: 0/2°C
gefroren: < -15°C

ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Etikettierung entspricht den jeweils geltenden Vorschriften



TRIMMING

DESCRIPTION DU PRODUIT: TRIMMING

VALEURS MICRO BIOLOGIQUES:

Bacterien:	<1x10 ⁶ ufc/1g
Total coliforme:	<1x10 ³ ufc/1g
Escherichia coli:	<1x10 ² ufc/1g
Staphylocoque coagulasi.:	<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 fraiche. 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/caisson en acier inox/confectionné sous vide thermoretraible

congelée: en bloque/confectionné sous vide thermoretraible

TEMPERATURE DE CONSERVATION:

fraîche: 0/2°C
congelée: < -15°C

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur