

# GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

## COTENNA GERETTO SUINO



RIND OF SHANK



EISBEIN SCHWARTE



COUENNE DE JARRET



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

COTENNA GERETTO DI SUINO

### 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:

cotenna suina di coscia senza grasso di colore biancastro.

Carni provenienti da stabilimenti approvati con bollo CEE.

### IMBALLAGGIO PER LA CONSEGNA:

**fresco:**

consegnato sfuso in bacinelle di plastica E2 -

**congelato:**

confezionato in pani

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

**fresco:** 0/2°C

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

### ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



## RIND OF SHANK

### DESCRIPTION OF PRODUCT: RIND OF SHANK

#### 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:

Rind of shank without fat, white colour  
meats coming from EEC approved plants.

#### PACKING FOR DELIVERY:

**frozen:** loose delivered in plastic boxes E2

**frozen:** packed in nacked blocks

#### TEMPERATURE OF CONSERVATION:

<b>fresh:</b>	0/2°C
<b>frozen:</b>	< -15°C

#### LABELLING OF PRODUCT:

labelling conform to current rules



## EISBEIN SCHWARTE

### ARTIKELBEZEICHNUNG: EISBEIN SCHWARTE

#### MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Aerobi mesophile gesamteimzahl (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:

eisbein Schwarte ohne Fett, weisser Farbe.  
Fleisch stammt aus zugelassenen Betrieben mit EG-  
Zulassungsnummer

#### VERPACKUNG:

**frisch:** lose geliefert in Kisten E2

**gefroren:** verpackt in Block

**frisch:** 0/2°C

**gefroren:** < -15°C

#### ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Etikettierung entspricht den jeweils geltenden  
Vorschriften



## COUENNE DE JARRET

### DESCRIPTION DU PRODUIT: COUENNE DE JARRET

#### 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:

couenne de jarret sans gras, couleur blanc.  
Viande provenant d'établissements approuvés avec  
No. CEE

#### EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

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

**congelée:** en bloque

**fraîche:** 0/2°C

**congelée:** < -15°C

#### ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur