

GENERAL FRIGO

CULATELLO NAZIONALE CON CORDE DOP



CULATELLO DI ZIBELLO



CULATELLO DI ZIBELLO



CULATELLO NATIONAL

...l'alternativa eccellente



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

CULATELLO NAZIONALE CON CORDE TIPO ZIBELLO DOP

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 nazionale DOP di colore rosso tipico della carne fresca.
Carni provenienti da stabilimenti approvati
Con bollo CEE

IMBALLAGGIO PER LA CONSEGNA:

fresco:
consegnato su gabbie inox

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco: 0/2°C

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



CULATELLO DI ZIBELLO

DESCRIPTION OF PRODUCT: CULATELLO DI ZIBELLO DOP

MICROBIOLOGICAL VALUE:

| | |
|-------------------------------|--|
| Carica batterica (CMT): | <math><1 \times 10^6 \text{ ufc/1g}</math> |
| Coliformi totali: | <math><1 \times 10^3 \text{ ufc/1g}</math> |
| Escherichia coli: | <math><1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}</math> |
| Stafilococchi coagulasi pos.: | <math><1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}</math> |
| Salmonella: | assente in 25 g |
| Listeria monocytogenes: | assente in 25 g |

VISUAL APPEARANCE:

Pork national meat of leg with string, red color typical of the fresh meat.
Meats coming from EEC approved plants.

PACKING FOR DELIVERY:

fresh: delivered in inox cages

TEMPERATURE OF CONSERVATION:

fresh: 0/2°C

LABELLING OF PRODUCT:

labelling conform to current rules



CULATELLO DI ZIBELLO

ARTIKELBEZEICHNUNG: CULATELLO DI ZIBELLO DOP

MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

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

OPTISCHE BESCHAFFENHEIT:

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

VERPACKUNG:

frisch: in inox Gittern

LAGERTEMPERATUR:

frisch: 0/2°C

ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Etikettierung entspricht den jeweils geltenden Vorschriften



CULATELLO NATIONAL

DESCRIPTION DU PRODUIT: CULATELLO DI ZIBELLO DOP

VALEURS MICRO BIOLOGIQUES:

| | |
|---------------------------|--|
| Bacterien: | <math><1 \times 10^6 \text{ ufc/1g}</math> |
| Total coliforme: | <math><1 \times 10^3 \text{ ufc/1g}</math> |
| Escherichia coli: | <math><1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}</math> |
| Staphylocoque coagulasi.: | <math><1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}</math> |
| Salmonella: | absent in 25 g |
| Listeria monocytogenes: | absent in 25 g |

ASPECT VISUEL:

Viande de porc jambon, couleur rouge typiques de la viande fraîche.
Viande provenant d'établissements approuvés avec No. CEE

EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

fraîche: livré en cages d'acier inox

TEMPERATURE DE CONSERVATION:

fraîche: 0/2°C

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur