

GENERAL FRIGO

FESA SUINO SENZA FASCIA



PORK TOPSIDE WITHOUT CAP



SCHWEINE OBERSCHALEN
OHNE DECKEL



COEUR DE TENDE DE TRANCHE

...l'alternativa eccellente



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: FESA SUINO SENZA FASCIA

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 tipico della carne fresca.
Carni provenienti da stabilimenti approvati
Con bollo CEE

IMBALLAGGIO PER LA CONSEGNA:

fresco:

consegnato sfuso in bacinelle di plastica E2 - confezionato sottovuoto termoretraibile 1x1 - 10x10 (ca 20 Kg)

congelato:

confezionato sottovuoto termoretraibile 1x1 - 10x10 (ca 20 Kg)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco: 0/2°C

congelato: <math> < -15 </math>°C

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



PORK TOPSIDE WITHOUT CAP

DESCRIPTION OF PRODUCT: PORK TOPSIDE WITHOUT CAP

MICROBIOLOGICAL VALUE:

total microbial content (TMC):	<1x10 ⁶ ufc/1g
Coliforms:	<1x10 ³ ufc/1g
E. coli:	<1x10 ² ufc/1g
Staphylococcus coagulans.:	<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
meats coming from EEC approved plants.

PACKING FOR DELIVERY:

fresh: loose delivered in plastic boxes E2- vacuum
packed in poly 1x1 – 10x10 (ca 20 Kg)
frozen: vacuum packed in poly 1x1 – 10x10 (ca 20 Kg)

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 OBERSCHALEN OHNE DECKEL

ARTIKELBEZEICHNUNG: SCHWEINE OBERSCHALEN OHNE DECKEL

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.
Fleisch stammt aus zugelassenen Betrieben mit EG-
Zulassungsnummer

VERPACKUNG:

frisch: lose geliefert in Kisten E2 –in plastic vacuum
verpackt 1x1 – 10x10 (ca 20 Kg)
gefroren: in plastic vacuum verpackt 1x1 – 10x10 (ca
20 Kg)

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



COEUR DE TENDE DE TRANCHE

DESCRIPTION DU PRODUIT: COEUR DE TENDE DE TRANCHE

Bacterien:	<1x10 ⁶ ufc/1g
Total coliforme:	<1x10 ³ ufc/1g
Escherichia coli:	<1x10 ² ufc/1g
Staphylocoque coagulans.:	<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
fraîche.

Viande provenant d'établissements approuvés avec
No. CEE

EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

fraîche: confectionné en vrac dans des cuvettes en pla-
stic; confectionné sous-vide thermoretraible 1x1- 10x10
(ca 20 Kg)

congelée: confectionné sous-vide thermoretraible
1x1- 10x10 (ca 20 Kg)

poids de l'emballage:

ca 0.6 -1Kg

poids du carton:

ca 11 - 12 Kg

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur