

# GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

## FONDELLO

## SUINO



OYSTER PIECE



KUGEL/HUEFTKERN



POINTE/COEUR DE POINTE



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: FONDELLO DI SUINO DENERVATO/SGRASSATO

#### 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 o baldresche in acciaio inox – confezionato sottovuoto termoretaibile

#### congelato:

in blocco, congelato in pani/confezionato sottovuoto termoretaibile

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco: 0/2°C

congelato: <math> < -15 </math>°C

### ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



## OYSTER PIECE

### DESCRIPTION OF PRODUCT: PORK OYSTER PIECE/ OYSTER PIECES

#### 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 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

#### 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



## KUGEL/HUEFTKERN

### ARTIKELBEZEICHNUNG: SCHWEINEFLEISCH KUGEL/ HUEFTKERN

#### 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
Koaculase-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. 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

#### 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



## POINTE/COEUR DE POINTE

### DESCRIPTION DU PRODUIT: NOIX DE PORC / COEUR DE POINTE DE PORC

#### 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.

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

#### poids de l'emballage:

ca 0.6 -1Kg

#### poids du carton:

ca 11 - 12 Kg

#### ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur