

GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

GRASSO FONDELLO SUINO

 FAT OF OYSTER

 HUEFT FETT

 GRAS DE POINTE



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: GRASSO FONDELLO DI SUINO

VALORI MICROBIOLOGICI:

Carica batterica (CMT):	<1x10 ⁶ ufc/1g
Coliformi totali:	<1x10 ³ ufc/1g
Escherichia coli:	<1x10 ² ufc/1g
Stafilococchi coagulasi pos.:	<1x10 ² ufc/1g
Salmonella:	assente in 25 g
Listeria monocytogenes:	assente in 25 g

ASPETTO VISIVO:

grasso suino di coscia senza cotenna di colore bianco perlaceo.

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: < -15°C

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



FAT OF OYSTER

DESCRIPTION OF PRODUCT: FAT OF OYSTER

MICROBIOLOGICAL VALUE:

total microbial content (TMC):	$1 \times 10^6 \text{ ufc/1g}$
Coliforms:	$1 \times 10^3 \text{ ufc/1g}$
E. coli:	$1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}$
Staphylococcus coagulans:	$1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}$
Salmonella:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

VISUAL APPEARANCE:

pork meat without rind, pearl white,
meats coming from EEC approved plants.

PACKING FOR DELIVERY:

fresh: loose delivered in plastic boxes E2

frozen: packed in naked blocks

TEMPERATURE OF CONSERVATION:

fresh: 0/2°C
frozen: -15°C

LABELLING OF PRODUCT:

labelling conform to current rules



HUEFT FETT

ARTIKELBEZEICHNUNG: HUEFT FETT

MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

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

OPTISCHE BESCHAFFENHEIT:

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

VERPACKUNG:

frisch: lose geliefert in Kisten E2

gefroren: verpackt in Block

LAGERTEMPERATUR:

frisch: 0/2°C
gefroren: -15°C

ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Etikettierung entspricht den jeweils geltenden
Vorschriften



GRAS DE POINTE

DESCRIPTION DU PRODUIT: GRAS DE POINTE

VALEURS MICRO BIOLOGIQUES:

Bacterien:	$1 \times 10^6 \text{ ufc/1g}$
Total coliforme:	$1 \times 10^3 \text{ ufc/1g}$
Escherichia coli:	$1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}$
Staphylocoque coagulans.:	$1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}$
Salmonella:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

ASPECT VISUEL:

gras de pointe sans couenne, 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

TEMPERATURE DE CONSERVATION:

fraîche: 0/2°C
congelée: -15°C

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur