

# GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

## GRASSO SUINO

### DURO

 CUTTING FAT  
 HARTES FETT  
 GRAS DUR



#### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** GRASSO DURO DI SUINO

#### **VALORI MICROBIOLOGICI:**

Carica batterica (CMT):	<1x10 <sup>6</sup> ufc/1g
Coliformi totali:	<1x10 <sup>3</sup> ufc/1g
Escherichia coli:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Stafilococchi coagulasi pos.:	<1x10 <sup>2</sup> 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



## CUTTING FAT

### DESCRIPTION OF PRODUCT: CUTTING FAT

#### MICROBIOLOGICAL VALUE:

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

#### VISUAL APPEARANCE:

Cutting fat 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

weight of packaging:	ca 0.6 – 1 Kg
weight of carton:	ca 11 – 12 Kg

#### TEMPERATURE OF CONSERVATION:

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

#### LABELLING OF PRODUCT:

labelling conform to current rules



## HARTES FETT

### ARTIKELBEZEICHNUNG: HARTES FETT

#### 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:

Hartes fett ohne Schwarte, weisser farbe  
Fleisch stammt aus zugelassenen Betrieben mit EG-  
Zulassungsnummer

#### VERPACKUNG:

**frisch:** lose geliefert in Kisten E2

**gefroren:** verpackt in Block

<b>verpackungs gewicht:</b>	ca 0.6 – 1Kg
<b>kartonsgewicht:</b>	ca 11 – 12 Kg

#### LAGERTEMPERATUR:

<b>frisch:</b>	0/2°C
<b>gefroren:</b>	< -15°C

#### ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Etikettierung entspricht den jeweils geltenden  
Vorschriften



## GRAS DUR

### DESCRIPTION DU PRODUIT: GRAS DUR

#### 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 coagulans.:	<math>1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}</math>
Salmonella:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

#### ASPECT VISUEL:

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

#### EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

**fraîche:** confectionné en vrac dans des cuvettes en pla-  
stic

**congelée:** en bloque

Poids de l'emballage:	ca 0.6 -1Kg
Poids du carton:	ca 11 - 12 Kg

#### TEMPERATURE DE CONSERVATION:

<b>fraîche:</b>	0/2°C
<b>congelée:</b>	< -15°C

#### ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur