

# GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

## PROSCIUTTO COTTO OSSO SFILATO



LEGS FOR COOKING, TUNNEL DEBONED



SCHINKEN ZU KOCHEN OHNE KNOCHEN



JAMBON POUR CUIRE, OS ENLEVE



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO COTTO OSSO SFILATO

#### 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 su gabbie inox

#### congelato:

confezionato in sacchetti all'interno di jumbo

**scongelato:** consegnato su gabbie inox

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

**fresco:** 0/2°C

**congelato:** <math> < -15 </math>°C

### ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



## LEGS FOR COOKING, TUNNEL DEBONED

### DESCRIPTION OF PRODUCT: LEGS FOR COOKING, TUNNEL DEBONED

#### 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:** delivered in inox cages

**frozen:** single packed in jumbo

**defrozen:** delivered on inox cages

#### TEMPERATURE OF CONSERVATION:

**fresh:** 0/2°C  
**frozen:** < -15°C

#### LABELLING OF PRODUCT:

labelling conform to current rules



## SCHINKEN ZU KOCHEN OHNE KNOCHEN

### ARTIKELBEZEICHNUNG: SCHINKEN ZU KOCHEN OHNE KNOCHEN

#### MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Aerobi mesophile gesamtanzahl (GKZ):	<1x10 <sup>6</sup> ufc/1g
Coliforme bakterien:	<1x10 <sup>3</sup> ufc/1g
Escherichia coli:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Koagulase-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:** in inox Gittern

**gefroren:** in Beuteln und in Jumbo

**aufgetauten:** in inox Gittern

#### LAGERTEMPERATUR:

**frisch:** 0/2°C  
**gefroren:** < -15°C

#### ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Etikettierung entspricht den jeweils geltenden  
Vorschriften



## JAMBON POUR CUIRE, OS ENLEVE

### DESCRIPTION DU PRODUIT: JAMBON POUR CUIRE OS ENLEVE

#### 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:** livré en cages d'acier inox

**congelé:** confectionné en sachet à l'intérieur du jumbo

**decongelé:** livré en cages d'acier inox

#### TEMPERATURE DE CONSERVATION:

**fraîche:** 0/2°C  
**congelée:** < -15°C

#### ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur