

GENERAL FRIGO

PROSCIUTTO TAGLIO PARMA



LEGS PARMA CUT



SCHINKEN PARMA SCHNITT



JAMBON COUPE PARMA

...l'alternativa eccellente



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO SUINO TAGLIO PARMA

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 PARMA CUT

DESCRIPTION OF PRODUCT: LEGS PARMA CUT

MICROBIOLOGICAL VALUE:

total microbial content (TMC):	<1x10 ⁶ ufc/1g
Coliforms:	<1x10 ³ ufc/1g
E. coli:	<1x10 ² ufc/1g
Staphylococcus coagulasi.:	<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: delivered on 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 PARMA SCHNITT

ARTIKELBEZEICHNUNG: SCHINKEN PARMA SCHNITT

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: 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 COUPE PARMA

DESCRIPTION DU PRODUIT: JAMBON COUPE PARMA

VALEURS MICRO BIOLOGIQUES:

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