

GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

STINCO SUINO SENZA COTENNA



PORK SHANK WITHOUT RIND



SCHWEINE VLIESHAXEN OHNE SCHWARTE



CANON DE PORC SANS COUENNE



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: STINCO SUINO SENZA COTENNA

VALORI MICROBIOLOGICI:

Carica batterica (CMT):	1×10^6 ufc/1g
Coliformi totali:	1×10^3 ufc/1g
Escherichia coli:	1×10^2 ufc/1g
Stafilococchi coagulasi pos.:	1×10^2 ufc/1g
Salmonella:	assente in 25 g
Listeria monocytogenes:	assente in 25 g

ASPETTO VISIVO:

carne suina di coscia di colore rosso tipica della carne fresca, il tessuto adiposo deve avere un colore bianco perlaceo.

Carni provenienti da stabilimenti approvati con bollo CEE.

IMBALLAGGIO PER LA CONSEGNA:

fresco:

consegnato sfuso in bacinelle di plastica e2

congelato:

iqf o in blocco interfogliato, in cartoni o in pani

peso della confezione: da Kg 0.6 a Kg 1

peso del cartone: da Kg 11 a Kg 12

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco: 0/2°C

ongelato: -15°C

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



PORK SHANK WITHOUT RIND

DESCRIPTION OF PRODUCT: PORK SHANK WITHOUT RIND

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 .
Adipose tissue, pearl white
meats coming from EEC approved plants.

PACKING FOR DELIVERY:

fresh: loose delivered in plastic boxes E2

frozen: iqf in polyblock, in carton or in blocks

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



SCHWEINE VLIESHAXEN OHNE SCHWARTE

ARTIKELBEZEICHNUNG: SCHWEINE VLIESHAXEN OHNE SCHWARTE

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.
Fettgewebe weisser Farbe.
Fleisch stammt aus zugelassenen Betrieben mit EG-Zulassungsnummer

VERPACKUNG:

frisch: lose geliefert in Kisten E2

gefroren: iqf oder in Polyblock, in Karton oder in Block

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



CANON DE PORC SANS COUENNE

DESCRIPTION DU PRODUIT: CANON DE PORC SANS COUENNE

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. Le tissu adipeux doit être blanc.
Viande provenant d'établissements approuvés avec No. CEE

EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

fraîche: confectionné en vrac dans des cuvettes en plastic

congelée: IQF, en bloque interfolié

poids de l'emballage:

ca 0.6 -1Kg

poids du carton:

ca 11 - 12 Kg

TEMPERATURE DE CONSERVATION:

fraîche:

0/2°C

congelé:

< -15°C