

# GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

## TESTA DI FILETTO SUINO



PORK HEAD FILLET



SCHWEINE FILET KOPFE



TETE DE FILET DE PORC



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: TESTA DI FILETTO SUINO

#### 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 sfuso in bacinelle di plastica e2-  
confezionato sottovuoto termoretraibile 4x4/6x6

#### congelato:

confezionato sottovuoto termoretraibile 4x4

**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

**congelato:** <math> < -15^\circ\text{C}</math>

### ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura personalizzata conforme alle vigenti leggi



## PORK HEAD FILLET

### DESCRIPTION OF PRODUCT: PORK HEAD FILLET

#### 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:** loose delivered in plastic boxes E2- vacuum packed in poly 4x4/06x6

**frozen:** vacuum packed in poly 4x4/6x6  
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 FILET KOPFE

### ARTIKELBEZEICHNUNG: SCHWEINE FILET KOPFE

#### MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Aerobi mesophile gesamteimzahl (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:** lose geliefert in Kisten E2 – in plastic vacuum  
verpackt 4x46x6

**gefroren:** in plastic vacuum verpackt 4x4/6x6  
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



## TETE DE FILET DE PORC

### DESCRIPTION DU PRODUIT: TETE DE FILET DE PORC

#### 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:** confectionné en vrac dans des cuvettes en  
plastic; confectionné sous-vide thermoretraible 4x4/6x6

**congelée:** confectionné sous-vide thermoretraible 4x4/6x6

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

#### TEMPERATURE DE CONSERVATION:

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

#### ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur