

# GENERAL FRIGO

## TRITO SUINO 85/15(S)

 TRIMMING 85/15(S)

 TRIMMING 85/15(S)

 TRIMMING 85/15(S)

...l'alternativa eccellente



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

TRITO 85/15(S) DI 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 fresco tipico della carne fresca, il tessuto adiposo deve avere colore bianco perlaceo.

Carni provenienti da stabilimenti approvati con bollo CEE.

### IMBALLAGGIO PER LA CONSEGNA:

#### fresco:

consegnato sfuso in bacinelle di plastica E2 o in baldresche di acciaio inox/ sottovuoto termoretraibile

#### congelato:

confezionato in pani/sottovuoto termoretraibile

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco: 0/2°C

congelato: <math> < -15 </math>°C

### ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



## TRIMMING 85/15(S)

### DESCRIPTION OF PRODUCT: TRIMMING 85/15(S)

#### 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 coagulasi.:	<math>1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}</math>
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 or in inox boxes  
vacuum packed in poly

**frozen:** packed in polyblocs /vacuum packed in poly

#### TEMPERATURE OF CONSERVATION:

**fresh:** 0/2°C  
**frozen:** <math>-15^\circ\text{C}</math>

#### LABELLING OF PRODUCT:

labelling conform to current rules



## TRIMMING 85/15(S)

### ARTIKELBEZEICHNUNG: TRIMMING 85/15(S)

#### 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:

Schweineschinken, roter Farbe, typisch frisches Fleisches.  
Fettgewebe weisser Farbe.  
Fleisch stammt aus zugelassenen Betrieben mit EG-Zulassungsnummer

#### VERPACKUNG:

**frisch:** lose geliefert in Kisten E2 oder in inox Gittern/in plastic vacuum verpackt

**gefroren:** verpackt in Block/in plastic vacuum verpackt

#### LAGERTEMPERATUR:

**frisch:** 0/2°C  
**gefroren:** <math>-15^\circ\text{C}</math>

#### ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Etikettierung entspricht den jeweils geltenden Vorschriften



## TRIMMING 85/15(S)

### DESCRIPTION DU PRODUIT: TRIMMING 85/15(S)

#### 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 coagulasi.:	<math>1 \times 10^2 \text{ ufc/1g}</math>
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 etre blanc.  
Viande provenant d'établissements approuvés avec No. CEE

#### EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

**fraîche:** confectionné en vrac dans des cuvettes en plastic/caisson en acier inox/confectionné sous vide thermoretraible

**congelée:** en bloque/confectionné sous vide thermoretraible

#### TEMPERATURE DE CONSERVATION:

**fraîche:** 0/2°C  
**congelée:** <math>-15^\circ\text{C}</math>

#### ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur