

# GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

## FESETTA



SMALL TOPSIDE



KLEINE OBERSCHALE



PETITE TENDE DE TRANCHE  
AVEC DESSOUS



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: FESETTA – TAGLIO DI FESA

#### VALORI MICROBIOLOGICI:

Carica batterica (CMT):	<1x10 <sup>6</sup> ufc/1g
Coliformi totali:	<1x10 <sup>3</sup> ufc/1g
Escherichia coli:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Stafilococchi coagulasi pos.:	<1x10 <sup>2</sup> 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 o baldresche in acciaio inox –sottovuoto termoretraibile

#### congelato:

in blocco, congelato in pani–sottovuoto termoretraibile

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco: 0/2°C

congelato: < -15°C

### ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi



## SMALL TOPSIDE

### DESCRIPTION OF PRODUCT: SMALL TOPSIDE

#### 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 or in inox boxes  
Vacuum packed in poly

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

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



## KLEINE OBERSCHALE

### ARTIKELBEZEICHNUNG: KLEINE OBERSCHALE

#### 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
Koaculase-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 oder in inox Gittern/in  
plastic vacuum verpackt

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



## PETITE TENDE DE TRANCHE AVEC DESSOUS

### DESCRIPTION DU PRODUIT: PETITE TENDE DE TRANCHE AVEC DESOSSOUS

#### 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 pla-  
stic/caisson en acier inoxconfectionné sous vide ther-  
moretraible

**congelé:** en bloque/confectionné sous vide thermore-  
traible

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

#### ETIQUETAGE DU PRODUIT:

étiquetage conformes aux lois en vigueur