

GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

PIEDI SUINI



FOOT OF HIND LEGS



HINTERFUß VON SCHWEINESCHINKEN



PIED ARRIERE DE PORC



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:
ZAMPE POSTERIORI CON OSSA E COTENNA.

VALORI MICROBIOLOGICI:

Carica batterica (CMT):	<1x10 ⁶ ufc/1g
Coliformi totali:	<1x10 ³ ufc/1g
Escherichia coli:	<1x10 ² ufc/1g
Stafilococchi coagulasi pos.:	<1x10 ² ufc/1g
Salmonella:	assente in 25 g
Listeria monocytogenes:	assente in 25 g

ASPETTO VISIVO:

parte di coscia di colore rosaceo
Carni provenienti da stabilimenti approvati
Con bollo CEE.

IMBALLAGGIO PER LA CONSEGNA:

congelato:
in cartoni del peso di 10/12 kg cadauno.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

congelato: < -18°C

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

Conforme alle leggi vigenti.

Codici a barre: EAN 13 – EAN 128

Compagnia Italiana General Frigo S.p.A.
Viale Germania, 40 - 20066 Melzo (Milano)

internet: www.generalfrigo.com
e-mail: info@generalfrigo.com

tel. +39.02.95.05.141
fax +39.02.95.51.616



FOOT OF HIND LEGS

DESCRIPTION OF PRODUCT:

Foot of hind legs with bones and rind.

MICROBIOLOGICAL VALUE:

Total microbic 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

PACKING FOR DELIVERY:

frozen: in cartons of weight of 10/12 kg each.

TEMPERATURE OF CONSERVATION:

frozen: < -18°C

LABELLING OF PRODUCT:

According to current laws
Available barcodes: EAN13 – EAN128

VISUAL APPEARANCE:

pork meat of leg with rose skin typical color of pig.
Meats coming from approved EEC plants



HINTERFUß VON SCHWEINESCHINKEN

ARTIKELBEZEICHNUNG:

Hinterfuß von Schweineschinken mit Knochen und Schwarte.

MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Aerobi mesophile Gesamteinzahl (GKZ):	<1x10 ⁶ ufc/1g
Coliforme Bakterien:	<1x10 ³ ufc/1g
E. 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

VERPACKUNG FÜR LIEFERUNG:

gefroren: in Karton mit en Gewicht von 10/12 kg jd.

LAGERTEMPERATUR:

gefroren: < -18°C

ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Gemäß den jeweils geltenden Vorschriften.
Verfügbare Barcode: EAN13 – EAN128

OPTISCHE BESCHAFFENHEIT:

Schweinefleisch von Schinken, roser Farbe.
Fettgewebe weißer Farbe
Fleisch stammt aus zugelassenen Betrieben mit EG-Zulassungsnummer.



PIED ARRIERE DE PORC

DESCRIPTION DU PRODUIT:

Pied arriere de porc avec os et couenne.

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES:

Bactéries total:	<1x10 ⁶ ufc/1g
Coliformes total:	<1x10 ³ ufc/1g
E. coli:	<1x10 ² ufc/1g
Staphylocoque coag.:	<1x10 ² ufc/1g
Salmonella:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

congelé: dans carton de 10/12 kg chacun.

TEMPERATURE DE CONSERVATION:

congelé: < -18°C

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

Conforme aux lois en vigueur.
Barcode disponible: EAN13 – EAN128

ASPECT VISUEL:

Viande de porc, couleurs rose de la couenne
Viande provenant d'établissements approuvés de la UE