

GENERAL FRIGO

SPALLA SUINA DISOSSATA



PORK SHOULDER DEBONED



SCHWEINSSCHULTERN OHNE KNOCHEN



EPAULE DE PORC DÉOSSÉ

...l'alternativa eccellente



SPALLA 3D



SPALLA 4D



SPALLA 5D

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

3D: SPALLA DISOSSATA CON GERETTO SENZA COTENNA, GOLETTA E LARDO.

4D: SPALLA DISOSSATA SENZA COTENNA, LARDO E SENZA GERETTO CON PERCENTUALE DI GRASSO DI CIRCA IL 10/12%.

5D: SPALLA DISOSSATA COMPLETAMENTE SGRASSATA E DENERVATA SENZA GERETTO(BLU)

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: consegnate appese su ganci in acciaio inox e casse E2

congelato: in blocco su bancali, in polyblock.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco: 0/2°C

congelato: <math><-18^\circ\text{C}</math>

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

etichettatura conforme alle vigenti leggi.

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



PORK SHOULDER DEBONED

DESCRIPTION OF PRODUCT:

3D: pork shoulder deboned with shank and without rind, jawl and fat.

4D: pork shoulder deboned without rind, fat, jawl and shank.

Fat present in the percentage of 10-12%.

5D: pork shoulder deboned fully fat off and without nerves and shank

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

VISUAL APPEARANCE:

pork meat of front leg, red color typical of fresh meat. Adipose tissue, pearl white. Meats coming from approved EEC plants.

PACKING FOR DELIVERY:

fresh: delivered on hooks of stainless steel, plastic boxes

frozen: packed in polyblocks or blocks on pallets.

TEMPERATURE OF CONSERVATION:

fresh:	0/2°C
frozen:	≤ -18°C

LABELLING OF PRODUCT:

According to current laws.



SCHWEINSSCHULTERN OHNE KNOCHEN

ARTIKELBEZEICHNUNG:

3D: Schweinsschultern mit Vlieshaxen ohne Knochen, Schwarte, Backen und Fett.

4D: Schweinsschultern ohne Vlieshaxen, Knochen, Schwarte, Backen und Fett. Fett 10-12% anwesend.

5D: Schweinsschultern ohne Knochen völlig ohne Fett, Nerven und Vlieshaxen

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:	absent in 25 g
Listeria monocytogenes:	absent in 25 g

OPTISCHE BESCHAFFENHEIT:

Schweinesfleisch von Schultern, roter Farbe.
Fettgewebe weißer Farbe Fleisch stammt aus zugelassenen Betrieben mit EG-Zulassungsnummer.

VERPACKUNG FÜR LIEFERUNG:

frish: auf Haken aus inox Stahl oder in Kisten E2 geliefert.

gefroren: in Block auf Paletten, in Polyblock

LAGERTEMPERATUR:

frish:	0/2°C
gefroren:	≤ -18°C

ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Gemäß den jeweils geltenden Vorschriften.



EPAULE DE PORC DÉOSSÉ

ARTIKELBEZEICHNUNG:

3D: Epauale de porc désossé avec jarret sans couenne, gorge et gras;

4D: Epauale de porc désossé sans jarret, couenne, gorge et gras; Gras present en mesure de 10-12%.

5D: Epauale de porc désossé totalment degreisse, sans jarret, nerfs et jarret

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

ASPECT VISUEL:

Viande de porc, couleur rouge typiques de la viande fraîche.
Le tissu adipeux doit être blanc.
Viande provenant d'établissements approuvés de la UE

EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

fraiche: livree sur crochets d'acier inox ou en cuvettes en plastic E2

congelé: en block sur palette, en polyblock.

TEMPERATURE DE CONSERVATION:

fraiche:	0/2°C
congelé:	≤ -18°C

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

Conforme aux lois en vigueur.