

GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

COSCIA TAGLIO 5D



PORC LEG HAM IN 5 CUTS DEBONED



SCHWEINESSCHINKEN IN 5 SCHNITT OHNE KNOCHEN



JAMBON DE PORC EN 5 COUPES DÉOSSÉ



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

COSCIA SMONTATA SGRASSATA CON RECUPERO DI 5 TAGLI: FESA CON FASCIA, SOTTOFESA CON MAGATELLO, FONDELLO, NOCE E PESCE TAGLIO PERSONALIZZABILE SU RICHIESTA.

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 in bacinelle di plastica E2 o sottovuoto.

congelato:

in polyblock- sotto vuoto.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco:

0/2°C

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



PORC LEG HAM IN 5 CUTS DEBONED

DESCRIPTION OF PRODUCT:

Porc leg ham in 5 cuts deboned, fat off: topside with cap, silverside, oyster piece, knuckle and innershank. Specific cut can be realized on request.

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 leg, red color typical of fresh meat.
Meats coming from approved EEC plants.

PACKING FOR DELIVERY:

fresh: delivered in plastic boxes E2 or vacuum packed in poly.
frozen: in polyblock or vacuum packed in poly.

TEMPERATURE OF CONSERVATION:

| | |
|----------------|---------|
| fresh: | 0/2°C |
| frozen: | < -18°C |

LABELLING OF PRODUCT:

According to current laws
Available barcodes: EAN13 – EAN128



SCHWEINSSCHINKEN IN 5 SCHNITT OHNE KNOCHEN

ARTIKELBEZEICHNUNG:

Schweinesschinken in 5 Schnitt ohne Knochen und Fett: Oberschale mit Deckel, Unterschale, Hüftkern, Kugel und Rosenstück. Sonderausführung auf Anfrage.

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 |

OPTISCHE BESCHAFFENHEIT:

Schweinesfleisch von Schinken, roter Farbe.
Fleisch stammt aus zugelassenen Betrieben mit EG-Zulassungsnummer.

VERPACKUNG FÜR LIEFERUNG:

frish: in Kisten E2 oder vacuum verpackt.
gefroren: verpackt in Polyblock oder vacuum.

LAGERTEMPERATUR:

| | |
|------------------|---------|
| frish: | 0/2°C |
| gefroren: | < -18°C |

ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

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



JAMBON DE PORC EN 5 COUPES DÉSOSSÉ

DESCRIPTION DU PRODUIT:

Jambon de porc en 5 coupes désossé et dégraissé: tende de tranche avec déssous, sous noix, coeur de pointe, noix et faux 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 jambon, couleur rouge typiques de la viande fraîche. Viande provenant d'établissements approuvés de la UE.

EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

fraiche: dans cuvettes en plastic E2 ou sous-vide.
congelé: en polyblock ou sous-vide.

TEMPERATURE DE CONSERVATION:

| | |
|-----------------|---------|
| fraiche: | 0/2°C |
| congelé: | < -18°C |

ETIQUETAGE DU PRODUIT:

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