

# GENERAL FRIGO

...l'alternativa eccellente

## PROSCIUTTO TAGLIO COTTO APERTO SENZA COTENNA



PORC HAM DEBONED, WITHOUT SKIN



SCHWEINSSCHINKEN OHNE KNOCHEN UND SCHWARTE



JAMBON DÈSOSSÉ SANS COUENNE



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

COSCIA SUINA SENZ'OSSO, SENZA COTENNA,  
CON/SENZA FONDELLO.

TAGLIO PERSONALIZZABILE SU RICHIESTA.

PEZZATURA ED ORIGINI SU RICHIESTA.

### 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:

consegnate su gabbie in acciaio inox.

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

fresco:

0/2°C

### ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

Conforme alle leggi vigenti.

**Compagnia Italiana General Frigo S.p.A.**

Viale Germania, 40 - 20066 Melzo (Milano)

internet: [www.generalfrigo.com](http://www.generalfrigo.com)

e-mail: [info@generalfrigo.com](mailto:info@generalfrigo.com)

tel. +39.02.95.05.141

fax +39.02.95.51.616



## PORC HAM DEBONED, WITHOUT SKIN

### DESCRIPTION OF PRODUCT:

**Porc ham deboned, without skin, with or without oyster piece. Specific cut, weight ranges and origin available on request.**

### MICROBIOLOGICAL VALUE:

Total microbic 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 fresh meat.  
Meats coming from approved EEC plants.

### PACKING FOR DELIVERY:

**fresh:** delivered on shelves of stainless steel.  
**defrosted:** delivered on shelves of stainless steel.

### TEMPERATURE OF CONSERVATION:

**fresh:** 0/2°C  
**defrosted:** 0/2°C

### LABELLING OF PRODUCT:

According to current laws.



## SCHWEINSSCHINKEN OHNE KNOCHEN UND SCHWARTE

### ARTIKELBEZEICHNUNG:

**Schweinesschinken ohne Knochen und Schwarte mit/ohne Hüftkern.**  
**Gewichtsauswahl und Ursprungsland verfügbar auf Anfrage.**

### MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Aerobi mesophile Gesamteinzahl (GKZ):	<1x10 <sup>6</sup> ufc/1g
Coliforme Bakterien:	<1x10 <sup>3</sup> ufc/1g
E. Coli:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Koagulase-positive Staphylokokken:	<1x10 <sup>2</sup> 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:** auf inox Gittern.  
**aufgetauen:** auf inox Gittern.

### LAGERTEMPERATUR:

**frish:** 0/2°C  
**aufgetauen :** 0/2°C

### ETIKETTIERUNG VOM PRODUKT:

Gemäß den jeweils geltenden Vorschriften.



## JAMBON DÈSOSSÉ SANS COUENNE

### DESCRIPTION DU PRODUIT:

**Jambon dèsossé sans couenne sans ou avec coeur de pointe.**  
**Sélection de pois et pais d'origine available sur demande.**

### PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES:

Bactéries total:	<1x10 <sup>6</sup> ufc/1g
Coliformes total:	<1x10 <sup>3</sup> ufc/1g
E. coli:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/1g
Staphylocoque coag.:	<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 de la UE.

### EMBALLAGE POUR LA LIVRAISON:

**fraiche:** livree sur cages d'acier inox.  
**decongelée:** livree en cages d'acier inox

### TEMPERATURE DE CONSERVATION:

**fraiche:** 0/2°C  
**decongelée:** 0/2°C

### ETIQUETAGE DU PRODUIT:

Conforme aux lois en vigueur.