



Nazwa dokumentu:

Tłumaczenie oryginalnej specyfikacji producenta

Dystrybutor:

PPH Temar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

ul. Tartaczna 34

40-749 Katowice

Producent:	PAPILLON
Nazwa produktu:	ROQUEFORT PAPILLON BLACK LABEL krąg 1/2
Opis:	<p>Roquefort Black Label Papillon PDO (Chroniona Nazwa Pochodzenia), ? krąg Francuski ser podpuszczkowy dojrzewający z przerostem zielonej pleśni z pełnego surowego mleka owczego. Min. 52 % tł. w s.m. Sucha masa min. 55%</p> <p>Roquefort Black Label Papillon PDO (Chroniona Nazwa Pochodzenia), ? krąg Francuski ser podpuszczkowy dojrzewający z przerostem zielonej pleśni z pełnego surowego mleka owczego. Min. 52 % tł. w s.m. Sucha masa min. 55%</p> <p>Roquefort Black Label Papillon PDO (Chroniona Nazwa Pochodzenia), ? krąg Francuski ser podpuszczkowy dojrzewający z przerostem zielonej pleśni z pełnego surowego mleka owczego. Min. 52 % tł. w s.m. Sucha masa min. 55%</p> <p>Roquefort Black Label Papillon PDO (Chroniona Nazwa Pochodzenia), ? krąg Francuski ser podpuszczkowy dojrzewający z przerostem zielonej pleśni z pełnego surowego mleka owczego. Min. 52 % tł. w s.m. Sucha masa min. 55%</p> <p>Roquefort Black Label Papillon PDO (Chroniona Nazwa Pochodzenia), ? krąg Francuski ser podpuszczkowy dojrzewający z przerostem zielonej pleśni z pełnego surowego mleka owczego. Min. 52 % tł. w s.m. Sucha masa min. 55%</p> <p>Roquefort Black Label Papillon PDO (Chroniona Nazwa Pochodzenia), ? krąg Francuski ser podpuszczkowy dojrzewający z przerostem zielonej pleśni z pełnego surowego mleka owczego. Min. 52 % tł. w s.m. Sucha masa min. 55%</p> <p>Roquefort Black Label Papillon PDO (Chroniona Nazwa Pochodzenia), ? krąg Francuski ser podpuszczkowy dojrzewający z przerostem zielonej pleśni z pełnego surowego mleka owczego. Min. 52 % tł. w s.m. Sucha masa min. 55%</p> <p>Roquefort Black Label Papillon PDO (Chroniona Nazwa Pochodzenia), ? krąg Francuski ser podpuszczkowy dojrzewający z przerostem zielonej pleśni z pełnego surowego mleka owczego. Min. 52 % tł. w s.m. Sucha masa min. 55%</p> <p>Roquefort Black Label Papillon PDO (Chroniona Nazwa Pochodzenia), ? krąg Francuski ser podpuszczkowy dojrzewający z przerostem zielonej pleśni z pełnego surowego mleka owczego. Min. 52 % tł. w s.m. Sucha masa min. 55%</p>
Forma opakowania jednostkowego:	wagowy
Składniki:	owcze surowe, sól, podpuszczka zwierzęca, kultury bakterii mlekowych, kultury pleśni Penicillium roquefortii
Charakterystyka produktu:	
Wygląd ogólny:	wygląd – 2 półkręgi sera; konsystencja/tekstura – wilgotna, lekko lśniąca; zapach/ smak – wyraźny, intensywny, charakterystyczny dla mleka owczego i Penicillium Roquefortii
Cechy mikrobiologiczne:	

	listeria nie wykazane w 25g; salmonella nie wykazane w 25g; enterotoksyny gronkowcowe nie wykazane w 25g
Wartość odżywcza na 100g:	Wartość energetyczna (kJ/kcal):1572 kJ/ 379 kcal Tłuszcz: 32 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 20 g Węglowodany: 1,8 g w tym cukry: 0 g Białko: 21 g Sól: 3,6 g
Alergeny:	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
Warunki przechowywania (temperatura) [°C]:	od 0 do 8
Termin przydatności do spożycia (ofertowy):	64
Masa:	1,34 kg
Kraj pochodzenia:	Francja