



Nazwa dokumentu:

## Tłumaczenie oryginalnej specyfikacji producenta

Dystrybutor:

PPH Temar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

ul. Tartaczna 34

40-749 Katowice

<b>Producent:</b>	<b>PAPILLON</b>
<b>Nazwa produktu:</b>	<b>ROQUEFORT PAPILLON BLACK LABEL krąg 1/2</b>
<b>Opis:</b>	<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>
<b>Forma opakowania jednostkowego:</b>	<b>wagowy</b>
<b>Składniki:</b>	<b>owcze surowe, sól, podpuszczka zwierzęca, kultury bakterii mlekowych, kultury pleśni Penicillium roquefortii</b>
<b>Charakterystyka produktu:</b>	
<b>Wygląd ogólny:</b>	wygląd – 2 półkręgi sera; konsystencja/tekstura – wilgotna, lekko lśniąca; zapach/ smak – wyraźny, intensywny, charakterystyczny dla mleka owczego i Penicillium Roquefortii
<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>	

	listeria nie wykazane w 25g; salmonella nie wykazane w 25g; enterotoksyny gronkowcowe nie wykazane w 25g
<b>Wartość odżywcza na 100g:</b>	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
<b>Alergeny:</b>	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
<b>Warunki przechowywania (temperatura) [ °C ]:</b>	od 0 do 8
<b>Termin przydatności do spożycia (ofertowy):</b>	64
<b>Masa:</b>	1,34 kg
<b>Kraj pochodzenia:</b>	Francja