



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  |