



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>Andechser</b>
<b>Nazwa produktu:</b>	<b>Bio Jogurt Latte Macchiato 3,7%</b>
<b>Opis:</b>	<b>Jogurt ekologiczny* z dodatkiem kawy*, min. 3,7% tł. *z kontrolowanych gospodarstw ekologicznychJogurt ekologiczny* z dodatkiem kawy*, min. 3,7% tł. *z kontrolowanych gospodarstw ekologicznychJogurt ekologiczny* z dodatkiem kawy*, min. 3,7% tł. *z kontrolowanych gospodarstw ekologicznychJogurt ekologiczny* z dodatkiem kawy*, min. 3,7% tł. *z kontrolowanych gospodarstw ekologicznychJogurt ekologiczny* z dodatkiem kawy*, min. 3,7% tł. *z kontrolowanych gospodarstw ekologicznychJogurt ekologiczny* z dodatkiem kawy*, min. 3,7% tł. *z kontrolowanych gospodarstw ekologicznych</b>
<b>Forma opakowania jednostkowego:</b>	<b>sztukowy</b>
<b>Składniki:</b>	<b>jogurt*, masa kawowa* (cukier trzcinowy*, woda, skrobia z tapioki*, kawa w proszku*, substancja zagęszczająca: mączka chleba świętojańskiego*, koncentrat soku cytrynowego*). 0,4% kawy w proszku w gotowym produkcie. *z kontrolowanych gospodarstw ekologicznych</b>
<b>Charakterystyka produktu:</b>	
<b>Wygląd ogólny:</b>	wygląd - jasny kawowy odcień, możliwe brązowe drobinki kawy; smak/zapach - typowy dla mleka i kawy, bez obcych zapachów i smaków; konsystencja - kremowa, wymieszana, gładka
<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>	drożdże - niewykazane (jednostka 1/g) pleśń - niewykazane (jednostka 1/g) bakterie z grupy coli - niewykazane (jednostka 1/g) E.coli - niewykazane (jednostka 1/g) gronkowiec - niewykazane (jednostka 1/25g) listeria - niewykazane (jednostka 1/g) bacillus cereus - niewykazane (jednostka 1/g) salomenalla - niewykazane (jednostka 1/g)drożdże - niewykazane (jednostka 1/g) pleśń - niewykazane (jednostka 1/g) bakterie z grupy coli - niewykazane (jednostka 1/g) E.coli - niewykazane (jednostka 1/g) gronkowiec - niewykazane (jednostka 1/25g) listeria - niewykazane (jednostka 1/g) bacillus cereus - niewykazane (jednostka 1/g) salomenalla - niewykazane (jednostka 1/g)drożdże - niewykazane (jednostka 1/g) pleśń - niewykazane (jednostka 1/g) bakterie z grupy coli - niewykazane (jednostka 1/g) E.coli - niewykazane (jednostka 1/g) gronkowiec - niewykazane (jednostka 1/25g) listeria - niewykazane (jednostka 1/g) bacillus cereus - niewykazane (jednostka 1/g) salomenalla - niewykazane (jednostka 1/g)drożdże - niewykazane (jednostka 1/g) pleśń - niewykazane (jednostka 1/g) bakterie z grupy coli - niewykazane (jednostka 1/g) E.coli - niewykazane (jednostka 1/g) gronkowiec - niewykazane (jednostka 1/25g) listeria - niewykazane (jednostka 1/g) bacillus cereus - niewykazane (jednostka 1/g) salomenalla - niewykazane (jednostka 1/g)drożdże - niewykazane (jednostka 1/g) pleśń - niewykazane (jednostka 1/g) bakterie z grupy

	coli - niewykazane (jednostka 1/g) E.coli - niewykazane (jednostka 1/g) gronkowiec - niewykazane (jednostka 1/25g) listeria - niewykazane (jednostka 1/g) bacillus cereus - niewykazane (jednostka 1/g) salomenalla - niewykazane (jednostka 1/g)
<b>Wartość odżywcza na 100g:</b>	Wartość energetyczna (kJ/kcal):427 kJ/ 102 kcal Tłuszcz: 3,1 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 2,0 g Węglowodany: 14 g w tym cukry: 14 g Białko: 3,9 g Sól: 0,18 g
<b>Alergeny:</b>	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
<b>Warunki przechowywania (temperatura) [ °C ]:</b>	od 4 do 6
<b>Termin przydatności do spożycia (ofertowy):</b>	10
<b>Masa:</b>	500 g
<b>Kraj pochodzenia:</b>	Niemcy