



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 Ser kozi plastry 48%</b>
<b>Opis:</b>	<b>Ekologiczny ser półtwardy z mleka koziego w plastrach* 48% tł. w.s.m. *z kontrolowanych gospodarstw ekologicznych Masa netto: 125g PL-EKO-03Ekologiczny ser półtwardy z mleka koziego w plastrach* 48% tł. w.s.m. *z kontrolowanych gospodarstw ekologicznych Masa netto: 125g PL-EKO-03Ekologiczny ser półtwardy z mleka koziego w plastrach* 48% tł. w.s.m. *z kontrolowanych gospodarstw ekologicznych Masa netto: 125g PL-EKO-03Ekologiczny ser półtwardy z mleka koziego w plastrach* 48% tł. w.s.m. *z kontrolowanych gospodarstw ekologicznych Masa netto: 125g PL-EKO-03Ekologiczny ser półtwardy z mleka koziego w plastrach* 48% tł. w.s.m. *z kontrolowanych gospodarstw ekologicznych Masa netto: 125g PL-EKO-03</b>
<b>Forma opakowania jednostkowego:</b>	<b>sztukowy</b>
<b>Składniki:</b>	<b>kozie pasteryzowane*, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna.</b>
<b>Charakterystyka produktu:</b>	
<b>Wygląd ogólny:</b>	wygląd - białe plastry z dziurkami; smak/zapach - typowy dla produktu z mleka koziego, łagodny, lekko kwaskowaty; konsystencja - elastyczna, zbita
<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>	bakterie z grupy coli - wart.referencyjna <100, maks.100000 (jednostka cfu/g) E.coli - wart.referencyjna <10, maks.1000 (jednostka cfu/g) gronkowiec - wart.referencyjna <10, maks.1000 (jednostka cfu/g) listeria - niewykazane (jednostka 1/g) salomenalla - niewykazane (jednostka 1/g)bakterie z grupy coli - wart.referencyjna <100, maks.100000 (jednostka cfu/g) E.coli - wart.referencyjna <10, maks.1000 (jednostka cfu/g) gronkowiec - wart.referencyjna <10, maks.1000 (jednostka cfu/g) listeria - niewykazane (jednostka 1/g) salomenalla - niewykazane (jednostka 1/g)bakterie z grupy coli - wart.referencyjna <100, maks.100000 (jednostka cfu/g) E.coli - wart.referencyjna <10, maks.1000 (jednostka cfu/g) gronkowiec - wart.referencyjna <10, maks.1000 (jednostka cfu/g) listeria - niewykazane (jednostka 1/g) salomenalla - niewykazane (jednostka 1/g)bakterie z grupy coli - wart.referencyjna <100, maks.100000 (jednostka cfu/g) E.coli - wart.referencyjna <10, maks.1000 (jednostka cfu/g) gronkowiec - wart.referencyjna <10, maks.1000 (jednostka cfu/g) listeria - niewykazane (jednostka 1/g) salomenalla - niewykazane (jednostka 1/g)bakterie z grupy coli - wart.referencyjna <100, maks.100000 (jednostka cfu/g) E.coli - wart.referencyjna <10, maks.1000 (jednostka cfu/g) gronkowiec - wart.referencyjna <10, maks.1000 (jednostka cfu/g) listeria - niewykazane (jednostka 1/g) salomenalla - niewykazane (jednostka 1/g)
<b>Wartość odżywcza na 100g:</b>	Wartość energetyczna (kJ/kcal):1538 kJ/ 371 kcal Tłuszcz: 31 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 20 g Węglowodany: 0 g w tym cukry: 0 g Białko: 23 g Sól: 1,3 g
<b>Alergeny:</b>	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);

<i>Warunki przechowywania (temperatura) [ °C ]:</i>	od 4 do 6
<i>Termin przydatności do spożycia (ofertowy):</i>	15
<i>Masa:</i>	125 g
<i>Kraj pochodzenia:</i>	Niemcy