



Nazwa dokumentu:

Tłumaczenie oryginalnej specyfikacji producenta

Dystrybutor:

PPH Temar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

ul. Tartaczna 34

40-749 Katowice

Producent:	
Nazwa produktu:	EMMENTAL blok
Opis:	0
Forma opakowania jednostkowego:	wagowy
Składniki:	krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna
Charakterystyka produktu:	
Wygląd ogólny:	wygląd - ser w kształcie bloku; konsystencja - zwarta, łatwa do cięcia; kolor - kości słoniowej
Cechy mikrobiologiczne:	gronkowce 10cfu/g (max 100cfu/g); listeria/salmonella nie wykazana w 25g; E.Coli 10cfu/g (max 100cfu/g); enterobakterie 100cfu/g (max 1000cfu/g); drożdże 100cfu/g (max 1000cfu/g); pleśnie 10000cfu/g (max 50000cfu/g)
Wartość odżywcza na 100g:	Wartość energetyczna (kJ/kcal):1527 kJ/368 kcal Tłuszcz: 28,5 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 19,8 g Węglowodany: 0 g w tym cukry: 0 g Białko: 26,7 g Sól: 1,2 g
Alergeny:	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
Warunki przechowywania (temperatura) [°C]:	od 4 do 7
Termin przydatności do spożycia (ofertowy):	45
Masa:	1,5 kg
Kraj pochodzenia:	Niderlandy