



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 wegetariańska
Charakterystyka produktu:	
Wygląd ogólny:	wygląd - blok bez skórki o wadze ok. 14,4kg (12,9-15,9); konsystencja - ser dość twardy, możliwe dziurki 10-25mm; kolor - kości słoniowej; smak/zapach - łagodny, orzechowy, słodki, bardziej lub mniej wyraźny
Cechy mikrobiologiczne:	drożdże <10000cfu/g (maks.50000cfu/g); pleśń <100cfu/g (maks.1000cfu/g); gronkowce <10 cfu/g (maks.100cfu/g); enterobakterie <100cfu/g (maks. 1000cfu/g); Coli <100cfu/g (maks. 1000cfu/g); E.Coli <10cfu/g (maks. 100cfu/g); listeria/ salmonella nie wykazane w 25g
Wartość odżywcza na 100g:	Wartość energetyczna (kJ/kcal):1542 kJ/ 370 kcal Tłuszcz: 28,5 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 19,3 g Węglowodany: 0 g w tym cukry: 0 g Białko: 28 g Sól: 1,20 g
Alergeny:	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
Warunki przechowywania (temperatura) [°C]:	od 4 do 7
Termin przydatności do spożycia (ofertowy):	90
Masa:	14,7 kg
Kraj pochodzenia:	Niderlandy