



Nazwa dokumentu:

Tłumaczenie oryginalnej specyfikacji producenta

Dystrybutor:

PPH Temar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

ul. Tartaczna 34

40-749 Katowice

Producent:	
Nazwa produktu:	GOUDA "Frico" krąg
Opis:	Ser półtwardy
Forma opakowania jednostkowego:	wagowy
Składniki:	krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik: karoteny
Charakterystyka produktu:	
Wygląd ogólny:	wygląd – krąg o średnicy ok. 250mm; skórka – czysta, gładka, żółtopomarańczowa, sucha i dobrze przylegająca, nasączona natamycyną; konsystencja – ser dający się pokroić w plastry, dość zbita; kolor - od kości słoniowej aż po żółty; smak – czysty, łagodny
Cechy mikrobiologiczne:	drożdże <1000cfu/g (max 10000); pleśń <100cfu/g (max 1000); gronkowce <10cfu/g (max 100); enterobakterie/coli <100cfu/g (max 1000); E.coli <10cfu/g (max 100); salmonella/ listeria nie wykazane w 25g
Wartość odżywcza na 100g:	Wartość energetyczna (kJ/kcal):1563 kJ/377 kcal Tłuszcz: 30,9 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 21,4 g Węglowodany: 0 g w tym cukry: 0 g Białko: 23,7 g Sól: 1,8 g
Alergeny:	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
Warunki przechowywania (temperatura) [°C]:	od 4 do 7
Termin przydatności do spożycia (ofertowy):	80
Masa:	4,5 kg
Kraj pochodzenia:	Niderlandy