



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>Nazwa produktu:</b>	<b>GOUDA "Frico" krąg</b>
<b>Opis:</b>	<b>Ser półtwardy</b>
<b>Forma opakowania jednostkowego:</b>	<b>wagowy</b>
<b>Składniki:</b>	<b>krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik: karoteny</b>
<b>Charakterystyka produktu:</b>	
<b>Wygląd ogólny:</b>	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
<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>	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
<b>Wartość odżywcza na 100g:</b>	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
<b>Alergeny:</b>	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
<b>Warunki przechowywania (temperatura) [ °C ]:</b>	od 4 do 7
<b>Termin przydatności do spożycia (ofertowy):</b>	80
<b>Masa:</b>	4,5 kg
<b>Kraj pochodzenia:</b>	Niderlandy