



Nazwa dokumentu:

Tłumaczenie oryginalnej specyfikacji producenta

Dystrybutor:

PPH Temar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

ul. Tartaczna 34

40-749 Katowice

Producent:	Ermitage
Nazwa produktu:	MORBIER ser z popiołem krąg 1/2
Opis:	Oryginalny francuski ser półtwardy z popiołem. Wyprodukowano z surowego mleka.
Forma opakowania jednostkowego:	wagowy
Składniki:	MLEKO krowie, sól, kultury fermentacji mlekowej, podpuszczka, barwnik: węgiel roślinny.
Charakterystyka produktu:	
Wygląd ogólny:	wygląd - 1/2kręgu z charakterystyczną cienką warstwą czarnego popiołu biegnącą przez środek sera i z żółtawo brązową skórka łatwą do usunięcia; smak/zapach - łagodny, kremowy; konsystencja - elastyczna, sprężysta, rozpluwająca się w ustach, w kolorze od kości słoniowej po blado żółtą, niekiedy zawiera nieznaczne otwory
Cechy mikrobiologiczne:	listeria niewykazana w 25g; salmonella nie wykazana w 25g; enterotoksyny nie wykazane w 25g; gronkowce m=10 000, M=100 000, n=5, c=2; E.Coli m=100 000, M=1 000 000, n=5, c=2
Wartość odżywcza na 100g:	Wartość energetyczna (kJ/kcal):1493 kJ/360 kcal Tłuszcz: 29 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 18 g Węglowodany: 1,0 g w tym cukry: 1,0 g Białko: 23 g Sól: 1,0 g
Alergeny:	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
Warunki przechowywania (temperatura) [°C]:	od 4 do 8
Termin przydatności do spożycia (ofertowy):	19
Masa:	3,25 kg
Kraj pochodzenia:	Francja