



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>Emmi</b>
<b>Nazwa produktu:</b>	<b>EMMENTALER Szwajcarski blok</b>
<b>Opis:</b>	<b>EmmiEmmentalerAOC (Chroniona Nazwa Pochodzenia) Oryginalny szwajcarski ser twardy z surowego mleka, min. 45% tł. w s.m., Naturalnie dojrzewający przez od 4 do 6 miesięcy.EmmiEmmentalerAOC (Chroniona Nazwa Pochodzenia) Oryginalny szwajcarski ser twardy z surowego mleka, min. 45% tł. w s.m., Naturalnie dojrzewający przez od 4 do 6 miesięcy.EmmiEmmentalerAOC (Chroniona Nazwa Pochodzenia) Oryginalny szwajcarski ser twardy z surowego mleka, min. 45% tł. w s.m., Naturalnie dojrzewający przez od 4 do 6 miesięcy.EmmiEmmentalerAOC (Chroniona Nazwa Pochodzenia) Oryginalny szwajcarski ser twardy z surowego mleka, min. 45% tł. w s.m., Naturalnie dojrzewający przez od 4 do 6 miesięcy.EmmiEmmentalerAOC (Chroniona Nazwa Pochodzenia) Oryginalny szwajcarski ser twardy z surowego mleka, min. 45% tł. w s.m., Naturalnie dojrzewający przez od 4 do 6 miesięcy.EmmiEmmentalerAOC (Chroniona Nazwa Pochodzenia) Oryginalny szwajcarski ser twardy z surowego mleka, min. 45% tł. w s.m., Naturalnie dojrzewający przez od 4 do 6 miesięcy.EmmiEmmentalerAOC (Chroniona Nazwa Pochodzenia) Oryginalny szwajcarski ser twardy z surowego mleka, min. 45% tł. w s.m., Naturalnie dojrzewający przez od 4 do 6 miesięcy.</b>
<b>Forma opakowania jednostkowego:</b>	<b>wagowy</b>
<b>Składniki:</b>	<b>surowe MLEKO, podpuszczka zwierzęca, bakterie kwasu mlekowego, bakterie kwasu propionowego, sól.</b>
<b>Charakterystyka produktu:</b>	
<b>Wygląd ogólny:</b>	wygląd – blok koloru od kości słoniowej aż po jasnożółty; równomiernie rozłożone dziury w przeważającej części duże o średnicy od 2 do 4 cm; konsystencja – ser dający się łatwo pokroić, elastyczna; smak – łagodny, z posmakiem orzechowym, bardziej aromatyczny w miarę postępu procesu dojrzewania; zapach - czysty, łagodny, typowy dla tego rodzaju sera
<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>	escherichia coli <100cfu/g; gronkowce <cfu100/g; listeria/ salmonella - nie wykazane na 25g
<b>Wartość odżywcza na 100g:</b>	Wartość energetyczna (kJ/kcal):1660 kJ/399 kcal Tłuszcz: 31g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 18,6g Węglowodany: 1,0g w tym cukry: 0 g Białko: 29g Sól: 0,50 g
<b>Alergeny:</b>	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
<b>Warunki przechowywania (temperatura) [ °C ]:</b>	od 4 do 8
<b>Termin przydatności do spożycia (ofertowy):</b>	82
<b>Masa:</b>	3,2 kg
<b>Kraj pochodzenia:</b>	Szwajcaria