



Nazwa dokumentu:

Tłumaczenie oryginalnej specyfikacji producenta

Dystrybutor:

PPH Temar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

ul. Tartaczna 34

40-749 Katowice

Producent:	Fromagerie Milleret
Nazwa produktu:	ROUCOULONS porcja
Opis:	Roucoulons Oryginalny francuski ser miękki z porostem pleśni, minimum 55% tłuszczu w suchej masieRoucoulons Oryginalny francuski ser miękki z porostem pleśni, minimum 55% tłuszczu w suchej masieRoucoulons Oryginalny francuski ser miękki z porostem pleśni, minimum 55% tłuszczu w suchej masieRoucoulons Oryginalny francuski ser miękki z porostem pleśni, minimum 55% tłuszczu w suchej masieRoucoulons Oryginalny francuski ser miękki z porostem pleśni, minimum 55% tłuszczu w suchej masieRoucoulons Oryginalny francuski ser miękki z porostem pleśni, minimum 55% tłuszczu w suchej masieRoucoulons Oryginalny francuski ser miękki z porostem pleśni, minimum 55% tłuszczu w suchej masieRoucoulons Oryginalny francuski ser miękki z porostem pleśni, minimum 55% tłuszczu w suchej masie
Forma opakowania jednostkowego:	sztukowy
Składniki:	krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych
Charakterystyka produktu:	
Wygląd ogólny:	wygląd – okrągły ser o wys. 3cm i średnicy 8cm w półprzezroczystym papierze i tekturowej podstawce ; konsystencja – gładka, jednolita; smak/ zapach – kremowy, intensywny
Cechy mikrobiologiczne:	e.coli <100/g; gronkowce <100/g; listeria nie wykazane w 25g; salmonella nie wykazane w 25g
Wartość odżywcza na 100g:	Wartość energetyczna (kJ/kcal):1577 kJ / 381 kcal Tłuszcz: 30g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 20,4g Węglowodany: 0,7g w tym cukry: <0,5g Białko: 21g Sól: 1,3g
Alergeny:	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
Warunki przechowywania (temperatura) [°C]:	od 2 do 7
Termin przydatności do spożycia (ofertowy):	21
Masa:	125 g
Kraj pochodzenia:	Francja