



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>Ermitage</b>
<b>Nazwa produktu:</b>	<b>CAMEMBERT ERIVAL</b>
<b>Opis:</b>	<b>Oryginalny francuski ser miękki z porostem białej pleśni</b>
<b>Forma opakowania jednostkowego:</b>	<b>sztukowy</b>
<b>Składniki:</b>	<b>krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych i pleśniowych, podpuszczka mikrobiologiczna</b>
<b>Charakterystyka produktu:</b>	
<b>Wygląd ogólny:</b>	wygląd – pokryty niewielką pleśnią; miąższ - kremowobiały; konsystencja – kremowa; zapach/ smak – łagodny, bez zapachu amoniaku
<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>	listeria niewykazana w 25g; salmonella nie wykazana w 25g; enterotoksyny nie wykazane w 25g; gronkowce m=100, M=1000, n=5, c=2; E.Coli m=100, M=1000, n=5, c=2
<b>Wartość odżywcza na 100g:</b>	Wartość energetyczna (kJ/kcal):1144 kJ / 275 kcal Tłuszcz: 21g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 15g Węglowodany: 1,0g w tym cukry: 1,0g Białko: 20g Sól: 1,8g
<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>	25
<b>Masa:</b>	250 g
<b>Kraj pochodzenia:</b>	Francja