



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:	CAMEMBERT ERIVAL
Opis:	Oryginalny francuski ser miękki z porostem białej pleśni
Forma opakowania jednostkowego:	sztukowy
Składniki:	krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych i pleśniowych, podpuszczka mikrobiologiczna
Charakterystyka produktu:	
Wygląd ogólny:	wygląd – pokryty niewielką pleśnią; miąższ - kremowobiały; konsystencja – kremowa; zapach/ smak – łagodny, bez zapachu amoniaku
Cechy mikrobiologiczne:	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
Wartość odżywcza na 100g:	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
Alergeny:	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
Warunki przechowywania (temperatura) [°C]:	od 4 do 8
Termin przydatności do spożycia (ofertowy):	25
Masa:	250 g
Kraj pochodzenia:	Francja