



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:	BRIE ERMITAGE tort
Opis:	Oryginalny francuski ser miękki z porostem białej pleśni
Forma opakowania jednostkowego:	wagowy
Składniki:	krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, kultury pleśni, podpuszczka.
Charakterystyka produktu:	
Wygląd ogólny:	wygląd – pokryty niewielką pleśnią; miąższ - biały; konsystencja – elastyczna, sprężysta; zapach/ smak – łagodny
Cechy mikrobiologiczne:	E.Coli m=100,M=1000, n=5, c=2; gronkowce m=100,M=1000, n=5, c=2; listeria/salmonella nie wykazane w 25g
Wartość odżywcza na 100g:	Wartość energetyczna (kJ/kcal):1554 kJ/ 375 kcal Tłuszcz: 33 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 23 g Węglowodany: 1,0 g w tym cukry: 1,0 g Białko: 18 g Sól: 1,3 g
Alergeny:	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
Warunki przechowywania (temperatura) [°C]:	od 4 do 8
Termin przydatności do spożycia (ofertowy):	25
Masa:	1 kg
Kraj pochodzenia:	Francja