



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>Käserei Champignon</b>
<b>Nazwa produktu:</b>	<b>DOR BLU GRAND NOIR tort w wosku</b>
<b>Opis:</b>	<b>DORBLU Grand Noir 60% krąg Ser półmiękki z niebieską pleśnią DorBlu w wosku Minimum 60 % tłuszczu w suchej masie DORBLU Grand Noir 60% krąg Ser półmiękki z niebieską pleśnią DorBlu w wosku Minimum 60 % tłuszczu w suchej masie DORBLU Grand Noir 60% krąg Ser półmiękki z niebieską pleśnią DorBlu w wosku Minimum 60 % tłuszczu w suchej masie DORBLU Grand Noir 60% krąg Ser półmiękki z niebieską pleśnią DorBlu w wosku Minimum 60 % tłuszczu w suchej masie DORBLU Grand Noir 60% krąg Ser półmiękki z niebieską pleśnią DorBlu w wosku Minimum 60 % tłuszczu w suchej masie DORBLU Grand Noir 60% krąg Ser półmiękki z niebieską pleśnią DorBlu w wosku Minimum 60 % tłuszczu w suchej masie DORBLU Grand Noir 60% krąg Ser półmiękki z niebieską pleśnią DorBlu w wosku Minimum 60 % tłuszczu w suchej masie DORBLU Grand Noir 60% krąg Ser półmiękki z niebieską pleśnią DorBlu w wosku Minimum 60 % tłuszczu w suchej masie DORBLU Grand Noir 60% krąg Ser półmiękki z niebieską pleśnią DorBlu w wosku Minimum 60 % tłuszczu w suchej masie</b>
<b>Forma opakowania jednostkowego:</b>	<b>wagowy</b>
<b>Składniki:</b>	<b>krowie pasteryzowane, sól, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury bakterii mlekowych, kultury pleśni</b>
<b>Charakterystyka produktu:</b>	
<b>Wygląd ogólny:</b>	wygląd – ser pokryty czarnym woskiem; wewnątrz widoczne otwory spowodowane wzrostem pleśni, z upływem czasu wilgoć może tworzyć powierzchnię; miąższ biały aż po żółtawy, widoczne żyłki ciemnozielonej lub niebieskiej pleśni; konsystencja – elastyczna, lekko krucha; zapach/ smak – pikantny aż po mocno pikantny wygląd – ser pokryty czarnym woskiem; wewnątrz widoczne otwory spowodowane wzrostem pleśni, z upływem czasu wilgoć może tworzyć powierzchnię; miąższ biały aż po żółtawy, widoczne żyłki ciemnozielonej lub niebieskiej pleśni; konsystencja – elastyczna, lekko krucha; zapach/ smak – pikantny aż po mocno pikantny wygląd – ser pokryty czarnym woskiem; wewnątrz widoczne otwory spowodowane wzrostem pleśni, z upływem czasu wilgoć może tworzyć powierzchnię; miąższ biały aż po żółtawy, widoczne żyłki ciemnozielonej lub niebieskiej pleśni; konsystencja – elastyczna, lekko krucha; zapach/ smak – pikantny aż po mocno pikantny wygląd – ser pokryty czarnym woskiem; wewnątrz widoczne otwory spowodowane wzrostem pleśni, z upływem czasu wilgoć może tworzyć powierzchnię; miąższ biały aż po żółtawy, widoczne żyłki ciemnozielonej lub niebieskiej pleśni; konsystencja – elastyczna, lekko krucha; zapach/ smak – pikantny aż po mocno pikantny wygląd –

	<p>ser pokryty czarnym woskiem; wewnątrz widoczne otwory spowodowane wzrostem pleśni, z upływem czasu wilgoć może tworzyć powierzchnię; miąższ biały aż po żółtawy, widoczne żyłki ciemnozielonej lub niebieskiej pleśnią; konsystencja – elastyczna, lekko krucha; zapach/ smak – pikantny aż po mocno pikantny wygląd – ser pokryty czarnym woskiem; wewnątrz widoczne otwory spowodowane wzrostem pleśni, z upływem czasu wilgoć może tworzyć powierzchnię; miąższ biały aż po żółtawy, widoczne żyłki ciemnozielonej lub niebieskiej pleśnią; konsystencja – elastyczna, lekko krucha; zapach/ smak – pikantny aż po mocno pikantny wygląd – ser pokryty czarnym woskiem; wewnątrz widoczne otwory spowodowane wzrostem pleśni, z upływem czasu wilgoć może tworzyć powierzchnię; miąższ biały aż po żółtawy, widoczne żyłki ciemnozielonej lub niebieskiej pleśnią; konsystencja – elastyczna, lekko krucha; zapach/ smak – pikantny aż po mocno pikantny wygląd – ser pokryty czarnym woskiem; wewnątrz widoczne otwory spowodowane wzrostem pleśni, z upływem czasu wilgoć może tworzyć powierzchnię; miąższ biały aż po żółtawy, widoczne żyłki ciemnozielonej lub niebieskiej pleśnią; konsystencja – elastyczna, lekko krucha; zapach/ smak – pikantny aż po mocno pikantny</p>
<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>	E.Coli <100/g; listeria/ salmonella nie wykazane w 25g; gronkowce <100/g
<b>Wartość odżywcza na 100g:</b>	Wartość energetyczna (kJ/kcal): 1513 kJ / 366 kcal Tłuszcz: 34 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 22 g Węglowodany: 0 g w tym cukry: 0 g Białko: 15 g Sól: 2,4 g
<b>Alergeny:</b>	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
<b>Warunki przechowywania (temperatura) [ °C ]:</b>	od 0 do 6
<b>Termin przydatności do spożycia (ofertowy):</b>	45 dni
<b>Masa:</b>	2,5 kg
<b>Kraj pochodzenia:</b>	Niemcy