



Nazwa dokumentu:

Tłumaczenie oryginalnej specyfikacji producenta

Dystrybutor:

PPH Temar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

ul. Tartaczna 34

40-749 Katowice

Producent:	Käserei Champignon
Nazwa produktu:	DOR BLU GRAND NOIR tort w wosku
Opis:	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
Forma opakowania jednostkowego:	wagowy
Składniki:	krowie pasteryzowane, sól, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury bakterii mlekowych, kultury pleśni
Charakterystyka produktu:	
Wygląd ogólny:	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>
Cechy mikrobiologiczne:	E.Coli <100/g; listeria/ salmonella nie wykazane w 25g; gronkowce<100/g
Wartość odżywcza na 100g:	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
Alergeny:	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
Warunki przechowywania (temperatura) [°C]:	od 0 do 6
Termin przydatności do spożycia (ofertowy):	45 dni
Masa:	2,5 kg
Kraj pochodzenia:	Niemcy