



Nazwa dokumentu:

Tłumaczenie oryginalnej specyfikacji producenta

Dystrybutor:

PPH Temar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

ul. Tartaczna 34

40-749 Katowice

Producent:	BMI
Nazwa produktu:	DELICIOUS SELECTION BLUE CHEESE blok
Opis:	Ser półtwardy z niebieską pleśnią. Zawartość tłuszczu w suchej masie minimum 50%
Forma opakowania jednostkowego:	wagowy
Składniki:	krowie pasteryzowane, sól, bakterie kwasu mlekowego, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury pleśniowe Penicillium roqueforti.
Charakterystyka produktu:	
Wygląd ogólny:	wygląd - mięsz biały do lekko żółtego z widocznymi żyłkami pleśni, zewnątrz: biały do lekko żółtego, możliwe pojawienie się niebieskiej pleśni, konsystencja - półtwardy do twardego, zapach - typowy pleśniowy, smak - pikantny, typowo pleśniowy
Cechy mikrobiologiczne:	E.coli n=5, c=2, m=100, M=1000, Salmonella/Listeria n=5, c=0 nie wykazane w 25g, gronkowce koagulazopoztywne n=5, c=2, m=100, M=1000
Wartość odżywcza na 100g:	Wartość energetyczna (kJ/kcal):1383 kJ/ 333 kcal Tłuszcz: 27 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 17,6 g Węglowodany: <0,1 g w tym cukry: <0,1 g Białko: 22 g Sól: 3,4 g
Alergeny:	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
Warunki przechowywania (temperatura) [°C]:	od 4 do 6
Termin przydatności do spożycia (ofertowy):	36
Masa:	2,9 kg
Kraj pochodzenia:	Niemcy