



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>BMI</b>
<b>Nazwa produktu:</b>	<b>DELICIOUS SELECTION BLUE CHEESE blok</b>
<b>Opis:</b>	<b>Ser półtwardy z niebieską pleśnią. Zawartość tłuszczu w suchej masie minimum 50%</b>
<b>Forma opakowania jednostkowego:</b>	<b>wagowy</b>
<b>Składniki:</b>	<b>krowie pasteryzowane, sól, bakterie kwasu mlekowego, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury pleśniowe Penicillium roqueforti.</b>
<b>Charakterystyka produktu:</b>	
<b>Wygląd ogólny:</b>	wygląd - mięsz białły 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
<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>	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
<b>Wartość odżywcza na 100g:</b>	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
<b>Alergeny:</b>	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
<b>Warunki przechowywania (temperatura) [ °C ]:</b>	od 4 do 6
<b>Termin przydatności do spożycia (ofertowy):</b>	36
<b>Masa:</b>	2,9 kg
<b>Kraj pochodzenia:</b>	Niemcy