



Nazwa dokumentu:

Tłumaczenie oryginalnej specyfikacji producenta

Dystrybutor:

PPH Temar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

ul. Tartaczna 34

40-749 Katowice

Producent:	
Nazwa produktu:	BLEU D'AUVERGNE tort 1/2
Opis:	
Forma opakowania jednostkowego:	wagowy
Składniki:	krowie pasteryzowane, sól, podpuszczka, kultury bakterii mlekowych, kultury pleśni Penicillium.
Charakterystyka produktu:	
Wygląd ogólny:	konsystencja/tekstura – półtwarda, koloru kosi słoniowej z widocznymi przerostami/żyłkami niebieskiej pleśni ; zapach/ smak – charakterystyczny dla serów z nieb.pleśnią, intensywny, lekko słony
Cechy mikrobiologiczne:	E.Coli m=100;M=1000; gronkowce m=100;M=1000; listeria nie wykazane w 25g, salmonella nie wykazana, enterotoksyny nie wykazane
Wartość odżywcza na 100g:	Wartość energetyczna (kJ/kcal):1419 kJ / 342 kcal Tłuszcz: 28g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 20g Węglowodany: 1,5g w tym cukry: 0,5g Białko: 21g Sól: 2,6g
Alergeny:	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
Warunki przechowywania (temperatura) [°C]:	od 2 do 6
Termin przydatności do spożycia (ofertowy):	28 dni
Masa:	1,25 kg
Kraj pochodzenia:	Francja