



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