



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>Mammen</b>
<b>Nazwa produktu:</b>	<b>DANISH BLUE CHEESE krąg</b>
<b>Opis:</b>	<b>DUŃSKI SER NIEBIESKI Ser półtwardy z niebieską pleśnią Zawartość tłuszczu w suchej masie minimum 50%DUŃSKI SER NIEBIESKI Ser półtwardy z niebieską pleśnią Zawartość tłuszczu w suchej masie minimum 50%DUŃSKI SER NIEBIESKI Ser półtwardy z niebieską pleśnią Zawartość tłuszczu w suchej masie minimum 50%DUŃSKI SER NIEBIESKI Ser półtwardy z niebieską pleśnią Zawartość tłuszczu w suchej masie minimum 50%DUŃSKI SER NIEBIESKI Ser półtwardy z niebieską pleśnią Zawartość tłuszczu w suchej masie minimum 50%DUŃSKI SER NIEBIESKI Ser półtwardy z niebieską pleśnią Zawartość tłuszczu w suchej masie minimum 50%DUŃSKI SER NIEBIESKI Ser półtwardy z niebieską pleśnią Zawartość tłuszczu w suchej masie minimum 50%DUŃSKI SER NIEBIESKI Ser półtwardy z niebieską pleśnią Zawartość tłuszczu w suchej masie minimum 50%DUŃSKI SER NIEBIESKI Ser półtwardy z niebieską pleśnią Zawartość tłuszczu w suchej masie minimum 50%DUŃSKI SER NIEBIESKI 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, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury pleśniowe Penicillium Roqueforti.krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury pleśniowe Penicillium Roqueforti.krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury pleśniowe Penicillium Roqueforti.krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury pleśniowe Penicillium Roqueforti.krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury pleśniowe Penicillium Roqueforti.krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury pleśniowe Penicillium Roqueforti.krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury pleśniowe Penicillium Roqueforti.krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury pleśniowe Penicillium Roqueforti.krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury pleśniowe Penicillium Roqueforti.krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury pleśniowe Penicillium Roqueforti.krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury pleśniowe Penicillium Roqueforti.krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury pleśniowe Penicillium Roqueforti.</b>
<b>Charakterystyka produktu:</b>	
<b>Wygląd ogólny:</b>	

	wygląd – biały-lekko żółtawy ser pleśniowy z nieregularnymi dziurami; konsystencja – łatwa do krojenia, z przerostami niebiesko-zielonej pleśni; zapach/ smak – czysty, mocny
<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>	bakterie z grupy coli <100/g; E.Coli <10/g; listeria nie wykazane w 25g; gronkowce <10/g;
<b>Wartość odżywcza na 100g:</b>	Wartość energetyczna (kJ/kcal):1447 kJ / 346 kcal Tłuszcz: 29,5g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 19,1g Węglowodany: 0,7g w tym cukry: 0,0g Białko: 20,2g Sól: 3,0g
<b>Alergeny:</b>	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
<b>Warunki przechowywania (temperatura) [ °C ]:</b>	od 2 do 8
<b>Termin przydatności do spożycia (ofertowy):</b>	157 dni
<b>Masa:</b>	1,5 kg
<b>Kraj pochodzenia:</b>	Dania