



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>Nazwa produktu:</b>	<b>FOURME D'AMBERT walec</b>
<b>Opis:</b>	<b>Ser pleśniowy</b>
<b>Forma opakowania jednostkowego:</b>	<b>wagowy</b>
<b>Składniki:</b>	<b>krowie pasteryzowane, sól, podpuszczka, kultury bakterii mlekowych, kultury pleśni <i>Penicillium roqueforti</i>.</b>
<b>Charakterystyka produktu:</b>	
<b>Wygląd ogólny:</b>	wygląd – miąższ z wyraźną siatką niebieskiej pleśni, skórka – z białawo-szarą pleśnią; konsystencja – kremowa, miękka; zapach/ smak – czysty, wyraźny
<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>	escherichia coli m=100;M=1000; gronkowce m=100;M=1000; listeria/ salmonella nie wykazane w 25g
<b>Wartość odżywcza na 100g:</b>	Wartość energetyczna (kJ/kcal):1402 KJ / 338 kcal Tłuszcz: 28g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 20g Węglowodany: 1,5g w tym cukry: 0,5g Białko: 20g Sól: 1,9 g
<b>Alergeny:</b>	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
<b>Warunki przechowywania (temperatura) [ °C ]:</b>	od 2 do 4
<b>Termin przydatności do spożycia (ofertowy):</b>	45
<b>Masa:</b>	2,2 kg
<b>Kraj pochodzenia:</b>	Francja