FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

Opracowane przez Foddiamo Sp. z o.o. na podstawie oryginalnej specyfikacji produktowej dostawcy



Kod produktu: LAT0008

Nazwa produktu: SER TWARDY WŁOSKI 1/16 VACUUM OK. 2 KG

Opis: Półtłusty ser twardy, gotowany i wolno dojrzewający, wytwarzany z mleka krowiego. Produkt odpowiedni dla wegetarian, wytwarzany przy użyciu podpuszczki mikrobiologicznej.

EAN produktu: 2222846

Składniki: MLEKO, serwatka, sól, podpuszczka mikrobiologiczna

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość enetgetyczna	Kcal 398/KJ 1654
Tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	29 g 18 g
Węglowodany w tym cukry proste	0 g 0 g
Białko	33 g
Sól	1,5 g

Właściwości mikrobiologiczne	
Parametr	**Wartość**
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Gronkowce koagulazy +	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Nieobecne / 25g
Salmonella	Nieobecne / 25g

Okres przydatności do spożycia: 270 dni

Warunki przechowywania: Przechowywać w temperaturze 2-8°C.

Alergen: mleko

Paletyzacja:

Ilość szt. w kartonie: 4

Ilość szt. na warstwie: 28

Ilość szt. na palecie: 364

FOODiAMO