



UNIPOLCOM S.A.

ul. Królowej Marysieńki 9 lok. 8,
02-954 Warszawa, Poland

TELEFON: 22 8447434
FAX: 22 8447444
www.unipolcom.com.pl

SER GOUDA 45 %

WŁAŚCIWOŚCI FIZYKO – CHEMICZNE I BAKTERIOLOGICZNE

Tłuszcz w s.m.	: 45 % min.
Sucha masa	: 56 % min
Sól	: 2,5 % max.
Bakterie z grupy Coli	: 100/g max.
E. coli	: 10/g max.
Listeria monocytogenes	: nb/25g
Salmonella	: nb/25g
Pleśnie i drożdże	: 100 /g max.

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA :

3 miesiące od daty produkcji.

WAGA:

Bloki od ca. 1kg do ca. 15 kg (Eurobloki) , kawałki, plastry.

OPAKOWANIE:

Bloki pakowane w cryovac.

Kawałki, plastry – opakowanie zindywidualizowane.



UNIPOLCOM S.A.

ul. Królowej Marysieńki 9 lok. 8,
02-954 Warszawa, Poland

TELEFON: 22 8447434
FAX: 22 8447444
www.unipolcom.com.pl

SER GOUDA 48%

WŁAŚCIWOŚCI FIZYKO – CHEMICZNE I BAKTERIOLOGICZNE

Tłuszcz w suchej masie	: 48 % min.
Sucha masa	: 56 % min
Sól	: 2,5% max.
Bakterie z grupy Coli	: 100/g max.
E. coli	: 10/g max.
Listeria monocytogenes	: nb/25g
Salmonella	: nb/25g
Pleśnie i drożdże	: 100/g max.

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA :

3 miesiące od daty produkcji.

WAGA:

Bloki od ca. 1 kg do ca. 15 kg (Eurobloki) , kawałki, plastry.

OPAKOWANIE:

Bloki pakowane w cryovac.

Kawałki, plastry – opakowanie zindywidualizowane.