



UNIPOLCOM S.A.

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

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

SER CAGLIATA 45 %

WŁAŚCIWOŚCI FIZYKO-CHEMICZNE I BAKTERIOLOGICZNE

Tłuszcz w s.m.	: 45 % min.
Sucha masa	: 56 % min.
Sól:	: 1,0 % max.
pH:	: 5,3 – 5,7
Bakterie z grupy Coli	: 100/g max.
E. coli	: 50/g max.
Listeria monocytogenes	: nb/25 g
Salmonella	: nb/25g
Pleśnie i drożdże	: 1000/g max.

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA :

3 miesiące od daty produkcji.

WAGA:

Bloki od ca. 7 kg do ca. 15 kg (Eurobloki).

OPAKOWANIE:

Pakowane w cryovac.



UNIPOLCOM S.A.

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

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

SER CAGLIATA 48 %

WŁAŚCIWOŚCI FIZYKO-CHEMICZNE I BAKTERIOLOGICZNE

Tłuszcz w s.m.	: 48 % min.
Sucha masa	: 56 % min.
Sól:	: 1,0 % max.
pH:	: 5,3 – 5,7
Bakterie z grupy Coli	: 100/g max.
E. coli	: 50/g max.
Listeria monocytogenes	: nb/25 g
Salmonella	: nb/25g
Pleśnie i drożdże	: 1000/g max.

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA :

3 miesiące od daty produkcji.

WAGA:

Bloki od ca. 7 kg do ca. 15 kg (Eurobloki).

OPAKOWANIE:

Pakowane w cryovac.