



## 產品規格書

表單編號：P-C-N-008

CP3000

寶宏安柏焗烤雙色調理乳酪絲



### 成份

馬茲摩拉乳酪(由牛乳、乳酸菌、氯化鈣、鹽、植物性凝乳酵素 製成)、切達乳酪(由牛乳、鹽、乳酸菌、植物性凝乳酵素、β-胡蘿蔔素、紅椒色素 製成)、馬鈴薯澱粉。

### 包裝

每包300公克±3%，密封裝於箱內。  
每箱12包。

### 原產地

阿根廷、德國

### 特性

天然乾酪刨絲而成。烤後具拉絲特性。  
兩種不同色澤與風味的乾酪的融合，  
增加視覺與味覺的享受。

奶素

### 儲存

請冷藏儲存，勿冷凍。

冷藏儲存180天，

建議於開封後7日內使用完畢，風味最佳。

### 建議

可鋪灑於比薩、焗烤料理、義大利麵及麵包表面、三明治夾層及沙拉冷盤，烘烤後即可食用。

### 過敏原

本產品含牛乳成分，可能導致過敏症狀。

### 化學分析

水分	45 ± 3%
pH值	5.3 ± 0.5

### 營養標示

每一份量	20公克	
本包裝含	15份	
	每份	每日參考值百分比
熱量	65.7 大卡	3 %
蛋白質	4.6 公克	8 %
脂肪	4.8 公克	8 %
飽和脂肪	3.2 公克	18 %
反式脂肪	0.2 公克	*
碳水化合物	1.0 公克	0 %
糖	0.0 公克	*
鈉	128 毫克	6 %

\*參考值未訂定

每日參考值：熱量2000大卡、蛋白質60公克、脂肪60公克、  
飽和脂肪18公克、碳水化合物300公克、鈉2000毫克。

以上營養標示為本產品烹調前之營養成分

反式脂肪來自乳脂中天然形成

### 物理特性

顏色	乳黃色、橘色
風味	奶香味、淡切達味
質地	柔軟有彈性、堅硬細緻

### 微生物分析

微生物及其毒素、 代謝產物	採樣計畫		限量	
	n	c	m	M
大腸桿菌	5	2	10 MPN/g (mL)	100 MPN/g (mL)
沙門氏菌	5	0	陰性	
單核球增多性李斯特菌	5	0	陰性	
金黃色葡萄球菌腸毒素	5	0	陰性	