

薩摩亞商寶宏國際實業股份有限公司台灣分公司 工廠地址: 台北市内湖區端光路302號4樓之2 工廠地址: 新北市端芳區明燈路三段209號 公司電話: (02)27979996 公司傳真: (02)27979986 工廠電話: (02)24063698 工廠傳真: (02)24063966

產品規格書

表單編號:P-C-F-001

CPT900

奇司博特超拉起司絲



成分

馬茲摩拉乾酪(殺菌牛乳、鹽、乳酸菌、植物 性凝乳酵素及調味劑(醋酸))、馬鈴薯澱粉。

句. 裝

每包500公克±3%,密封裝於袋內。 每箱12包。

原產地

紐西蘭

特性

天然馬茲摩拉乾酪刨絲而成。 奶素

儲存

未開封冷凍儲存1年,

開封後冷凍儲存,並請於7日內使用完畢。 請勿重複解凍,以確保產品品質。

調理方式

使用前先取適量起司絲冷藏解凍回溫,待完 全解凍後即可使用。

微波-取適量起司絲解凍後置於食物上方,以 800W微波1-2分鐘(至起司融化)即可食用。 烤箱-取適量起司絲解凍後置於食物上方,以 220度C烘烤10-15分鐘即可食用。

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	47.0 ± 3%
pH值	5.4 ± 0.5

營養標示

每一份量	20公克	
本包裝含	25份	
	每份	每日參考值百分比
熱量	78.8 大卡	4 %
蛋白質	6.3 公克	10 %
脂肪	5.8 公克	10 %
飽和脂肪	3.5 公克	19 %
反式脂肪	0.3 公克	*
碳水化合物	0.0 公克	0 %
糖	0.0 公克	*
鈉	138 毫克	7 %

*参考值未訂定

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		
風味	奶香味		
質地	柔軟有彈性		

微生物分析

微生物及其毒素、	採樣計畫		限量	
代謝產物	n	С	m	M
大腸桿菌	5	2	10	100
			MPN/g	MPN/g
			(mL)	(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	