

Svět plodů

WWW.SVETPLODU.CZ

SPECIFIKACE PRODUKTU

1. OBECNÉ INFORMACE O VÝROBKU:

Název výrobku	Tropicks 100% ovocná rolka ananasová
Druh	Snack

2. INFORMACE O SPOLEČNOSTI:

Název společnosti	SVĚT PLODŮ s.r.o.
Kontakt	Tomáš Hofman
E-mail	obchod@svetplodu.cz
Adresa sídla společnosti	Školní 87, 79351 Břidličná
Telefonní číslo	774 515 047
Webové stránky	www.svetplodu.cz

3. SMYSLOVÉ VLASTNOSTI:

Vzhled	17-18 cm dlouhé a 1,5 tlusté rolky
Barva	Oranžovo-žlutá
Chuť a vůně	Typická sladká a kyselá chuť ananasu

4. SUROVINY A SLOŽENÍ DLE KLESAJÍCÍHO OBSAHU:

Surovina	Procentuální zastoupení	Země původu
Ananas sušený	100 %	
Celkem	100 %	Ghana

5. INFORMACE O ALERGENECH:

Přítomnost / nepřítomnost alergenů ve výrobku
Vysvětlivky: + obsahuje / - neobsahuje

	ANO / NE	Z procesu	Ze složení
Obiloviny obsahující lepek	-	-	-
Korýši a výrobky z nich	-	-	-
Vejce a výrobky z nich	-	-	-
Ryby a výrobky z nich	-	-	-
Jádra podzemnice olejné a výrobky z nich	-	-	-
Měkkýši a výrobky z nich	-	-	-
Vlčí bob a výrobky z něj	-	-	-
Sójové boby a výrobky z nich	-	-	-
Mléko a výrobky z něj	-	-	-
Suché skořápkové plody	-	-	-
Celer a výrobky z něj	-	-	-
Sezamová semena a výrobky z nich	-	-	-
Hořčice a výrobky z ní	-	-	-
Oxid siřičitý a siřičitany (>10 mg/kg SO ₂)	-	-	-

Konzervanty	
Výrobek neobsahuje konzervanty.	
Geneticky modifikované organismy (GMO) a produkty z nich pocházející	
Výrobce zaručuje, že produkty neobsahuje žádné složky, které se musí značit dle nařízení (ES) č. 1830/2003	ANO
Ošetření ionizujícím zářením	NE

6. FYZIKÁLNÍ, CHEMICKÉ A MIKROBIOLOGICKÉ VLASTNOSTI

Celkový počet mikroorganismů	max. 10 000 cfu/g	Salmonella	Negativní/25 g
Plísně	max. 5 000 cfu/g	E. Coli	Negativní
Kvasinky	max. 5 000 cfu/g	Enterobakterie	max. 100 cfu/g
Bacillus cereus	max. 1 000 cfu/g		

7. NUTRIČNÍ HODNOTY NA 100 GRAMŮ HOTOVÉHO VÝROBKU:

	Hodnota	Jednotky
Energetická hodnota	1347	kJ
	318	kcal
Tuky (celkem)	0,4	g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,1	g
Sacharidy	70	g
- z toho cukry	69	g
Vláknina	12	g
Bílkoviny (celkem)	2,7	g
Sůl	0,002	g

8. PŘEPRAVNÍ PODMÍNKY

Přeprava pouze ve schválených dopravních prostředcích pro přepravu potravin. Překročení teploty v průběhu přepravy nemá vliv na kvalitu výrobku.

9. DOBA TRVANLIVOSTI A SKLADOVÁNÍ

Minimální doba trvanlivosti	12 měsíců od data výroby
Skladovací podmínky	Skladujte v suchu při teplotě do 8 °C a relativní vlhkosti od 10 do 13 %, odděleně od cizích pachů a chutí. Chraňte před přímým slunečním zářením.