

# Svět plodů

WWW.SVETPLODU.CZ

## SPECIFIKACE PRODUKTU

### 1. OBECNÉ INFORMACE O VÝROBKU:

Název výrobku	Švestky sušené z Moravy
Druh	Sušené plody

### 2. INFORMACE O SPOLEČNOSTECH:

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	<a href="http://www.svetplodu.cz">www.svetplodu.cz</a>

### 3. SMYSLOVÉ VLASTNOSTI:

Vzhled	půlky švestek
Barva	tmavě modrá, černá
Chuť a vůně	typická pro švestku

### 4. SUROVINY A SLOŽENÍ DLE KLESAJÍCÍHO OBSAHU:

Surovina	Procentuální zastoupení	Země původu
Sušená švestka	100 %	ČR
Celkem	100 %	

## 5. INFORMACE O ALERGENECH:

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

	<b>ANO / NE</b>	<b>Z procesu</b>	<b>Ze složení</b>
Obiloviny obsahující lepek	-	-	-
Korýši a výrobky z nich	-	-	-
Večce a výrobky z nich	-	-	-
Ryby a výrobky z nich	-	-	-
Jádra podzemnice olejně 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 <sup>2</sup> )	-	-	-

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

## 6. FYZIKÁLNÍ, CHEMICKÉ A MIKROBIOLOGICKÉ VLASTNOSTI

<b>Listeria monocytogenes</b>	negativní / 25 g	<b>Salmonella</b>	negativní / 25 g
<b>Plísně</b>	max. 5x10 <sup>3</sup> KTJ/g	<b>E.coli</b>	0b KTJ/g

## **7. NUTRIČNÍ HODNOTY NA 100 GRAMŮ HOTOVÉHO VÝROBKU:**

	<b>Hodnota</b>	<b>Jednotky</b>
<b>Energetická hodnota</b>	1109	kJ
	266	kcal
<b>Tuky (celkem)</b>	2	g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0	g
<b>Sacharidy</b>	56	g
- z toho cukry	52	g
<b>Bílkoviny (celkem)</b>	4	g
<b>Sůl</b>	0,01	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
Skladovací podmínky	Skladujte v čistých a suchých prostorech, dobře větratelných s relativní vlhkostí vzduchu max. 75%, při teplotě do 25 °C, odděleně od aromatických látek.