

Svět plodů

WWW.SVETPLODU.CZ

SPECIFIKACE PRODUKTU

1. OBECNÉ INFORMACE O VÝROBKU:

Název výrobku	Kokos strouhaný
Druh	Skořápkové 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	www.svetplodu.cz

3. SMYSLOVÉ VLASTNOSTI:

Vzhled	strouhaný, hrubě nebo jemně mletý
Barva	bílá až slabě smetanově nažloutlá
Chuť a vůně	charakteristická pro výrobek, bez cizích pachutí

4. SUROVINY A SLOŽENÍ DLE KLESAJÍCÍHO OBSAHU:

Surovina	Procentuální zastoupení	Země původu
kokos strouhaný		
Celkem	100 %	Thajsko, Filipíny, Srí Lanka, Indonésie (dle kontraktu)

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

Plísňe	max. 100 cfu/g	Salmonella	0/25 g
Aflatoxin B₁	max. 2 µg/kg	Aflatoxin B₁, B₂, G₁, G₂	max. 4 µg/kg

7. NUTRIČNÍ HODNOTY NA 100 GRAMŮ HOTOVÉHO VÝROBKU:

	Hodnota	Jednotky
Energetická hodnota	2764	kJ
	660	kcal
Tuky (celkem)	65	g
- z toho nasycené mastné kyseliny	57,2	g
Sacharidy	24	g
- z toho cukry	6,2	g
Vláknina	16,3	g
Bílkoviny (celkem)	6,8	g
Sůl	0,03	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 20 °C a relativní vlhkosti do 70 %.