

Svět plodů

WWW.SVETPLODU.CZ

SPECIFIKACE PRODUKTU

1. OBECNÉ INFORMACE O VÝROBKU:

Název výrobku	Maliny lyofilizované drť
Druh	Mrazem 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	www.svetplodu.cz

3. SMYSLOVÉ VLASTNOSTI:

Vzhled	mrazem sušené kousky a prášek z malin
Barva	růžová
Chuť a vůně	charakteristická pro maliny, bez cizích chutí a pachů

4. SUROVINY A SLOŽENÍ DLE KLESAJÍCÍHO OBSAHU:

Surovina	Procentuální zastoupení	Země původu
maliny lyofilizované*		obvykle Čína, Polsko, Srbsko
celkem	100 %	vyrobena v Německu

**Balení obsahuje sáček se silikagelem (absorbentem vlhkosti), který není určen ke konzumaci!*

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	≤ 50.000 cfu/g	Salmonella	negativní/25g
Plísně	≤ 1000 cfu/g	E. Coli	≤ 10 cfu/g
Kvasinky	≤ 1000 cfu/g	Enterobakterie	< 10 cfu/g

7. NUTRIČNÍ HODNOTY NA 100 GRAMŮ HOTOVÉHO VÝROBKU:

	Hodnota	Jednotky
Energetická hodnota	1236	kJ
	295	kcal
Tuky (celkem)	1,5	g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,1	g
Sacharidy	46,5	g
- z toho cukry	30,2	g
Vláknina	17	g
Bílkoviny (celkem)	7,4	g
Sůl	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 od data výroby
Skladovací podmínky	Skladujte v suchu a chladu při teplotě do 20 °C a vlhkostí do 65%. Chraňte před slunečním zářením.