

# Svět plodů

WWW.SVETPLODU.CZ

## SPECIFIKACE PRODUKTU

### 1. OBECNÉ INFORMACE O VÝROBKU:

Název výrobku	Maliny v hořké čokoládě s ruby kakaem
Druh	Dražovky

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

### 3. SMYSLOVÉ VLASTNOSTI:

Vzhled	Při teplotě do 20°C tvrdá stejnorodá hmota, bez cizích příměsí.
Barva	Světle růžová
Chuť a vůně	Hořká čokoláda s malinami, bez cizích chutí a pachů.

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

Surovina	Procentuální zastoupení	Země původu
Hořká 70% čokoláda (kakaová hmota, kakaové máslo - celkem 70 % kakaové sušiny, kakaový prášek se sníženým obsahem tuku, cukr, emulgátory: sojový lecitin, polyglycerol-polyricin-oleát; vanilkový extrakt Bourbon Madagascar)	87 %	ČR

maliny lyofilizované	11 %	Ekvádor
ruby prášek (cukr, sušené plnotučné mléko, kakaové máslo, kakaová hmota, sušené odstředěné mléko, koncentrát z červené řepy, sušené syrovátka, koncentrát z červené mrkve, kyselina citronová, přírodní vanilkové aroma)	2 %	Čína
Celkem	100 %	ČR

## 5. INFORMACE O ALERGENECH:

<b>Přítomnost / nepřítomnost alergenů ve výrobku</b>
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 <sub>2</sub> )	-	-	-

<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>Celkový počet mikroorganismů</b>	max. $5 \times 10^3$ cfu/g/ml	<b>Salmonella</b>	Negativní/25 g
<b>Plísňe</b>	max. 10 cfu/g/ml	<b>Enterobakterie</b>	$5 \times 10^2$ cfu/g/m

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

	<b>Hodnota</b>	<b>Jednotky</b>
<b>Energetická hodnota</b>	2142	kJ
	517	kcal
<b>Tuky (celkem)</b>	35,4	g
- z toho nasycené mastné kyseliny	21,6	g
<b>Sacharidy</b>	34	g
- z toho cukry	28,3	g
<b>Vláknina</b>	12,2	g
<b>Bílkoviny (celkem)</b>	8,4	g
<b>Sůl</b>	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:**

<b>Minimální doba trvanlivosti</b>	12 měsíců od data výroby
<b>Skladovací podmínky</b>	Skladujte v suchu při teplotě do 15-20 °C a relativní vlhkosti do 70%, odděleně od cizích pachů a chutí. Chraňte před přímým slunečním zářením.