Svět plodů

WWW.SVETPLODU.CZ

SPECIFIKACE PRODUKTU

1. OBECNÉ INFORMACE O VÝROBKU:

Název výrobku	Aktivovaná dýňová semínka BIO
Druh	Semínka plodů

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	pevná semínka dýně
Barva	zelená, tmavě zelená až hnědá
Chuť a vůně	typicky dýňová bez cizích chutí a pachů

4. SUROVINY A SLOŽENÍ DLE KLESAJÍCÍHO OBSAHU:

Surovina	Procentuální zastoupení	Země původu
dýňová semena		
Celkem	100 %	Velká Británie

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

6. FYZIKÁLNÍ, CHEMICKÉ A MIKROBIOLOGICKÉ VLASTNOSTI

Celkový počet mikroorganismů	max. 10^6 cfu/g	**Salmonella**	negativní/25 g
Kvasinky	max. 10^4 cfu/g	**E.coli**	max. 30 cfu/g
Plísně	max. 10^4 cfu/g	**Koliformní bakterie**	max. 10^4 cfu/g

7. NUTRIČNÍ HODNOTY NA 100 GRAMŮ HOTOVÉHO VÝROBKU:

	Hodnota	Jednotky
Energetická hodnota	2375	kJ
	569	kcal
Tuky (celkem)	47,2	g
- z toho nasycené mastné kyseliny	11,1	g
Sacharidy	2,7	g
- z toho cukry	1,3	g
Vláknina	8,5	g
Bílkoviny (celkem)	30,3	g
Sůl	0,008	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	Uchovávejte v chladu a suchu mimo silné pachy a zdroje znečištění. Chraňte před přímým slunečním zářením.