

Svět plodů

WWW.SVETPLODU.CZ

SPECIFIKACE PRODUKTU

1. OBECNÉ INFORMACE O VÝROBKU:

Název výrobku	Černý rybíz lyofilizovaný
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	bobule černého rybízu mrazem sušené, sypké
Barva	jednotně černá
Chuť a vůně	typická pro černý rybíz bez cizích chutí a pachů

4. SUROVINY A SLOŽENÍ DLE KLESAJÍCÍHO OBSAHU:

Surovina	Procentuální zastoupení	Země původu
Černý rybíz lyofilizovaný		
Celkem	100%	Německo, Slovensko, Polsko, Čína

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/25 g
Plísňe	< 1 000 cfu/g	E.coli	< 10 cfu/g
Kvasinky	< 1 000 cfu/g	Koliiformní bakterie	< 10 cfu/g

7. NUTRIČNÍ HODNOTY NA 100 GRAMŮ HOTOVÉHO VÝROBKU:

	Hodnota	Jednotky
Energetická hodnota	1152	kJ
	275	kcal
Tuky (celkem)	1,1	g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,13	g
Sacharidy	32,6	g
- z toho cukry	32,6	g
Vláknina	35,2	g
Bílkoviny (celkem)	6,6	g
Sůl	0,02	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	Podle aktuálního data uvedeného na e-shopu v době objednání.
Skladovací podmínky	Skladujte v chladu, suchu a temnu. Chraňte před přímým slunečním zářením.