

Svět plodů

WWW.SVETPLODU.CZ

SPECIFIKACE PRODUKTU

1. OBECNÉ INFORMACE O VÝROBKU:

Název výrobku	MYX Aktivovaných ořechů BIO
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	jádra mandlí, para ořechů, pekanů, vlašských a lískových ořechů
Barva	dle typu ořechů
Chuť a vůně	typicky ořechová bez cizích chutí a pachů

4. SUROVINY A SLOŽENÍ DLE KLESAJÍCÍHO OBSAHU:

Surovina	Procentuální zastoupení	Země původu
jádra mandlí	19,8%	Španělsko
para ořechy	19,8%	Bolívie
lískové ořechy	19,8%	Turecko
pekanové ořechy	19,8%	USA
vlašské ořechy	19,8%	Bulharsko
sůl Mountain Spring Salt	0,6%	
Celkem	100%	

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

Salmonella	negativní/25 g		
Aflatoxin B₁	< 8 µg/kg	Aflatoxin B₁, B₂, G₁, G₂	< 10 µg/kg

7. NUTRIČNÍ HODNOTY NA 100 GRAMŮ HOTOVÉHO VÝROBKU:

	Hodnota	Jednotky
Energetická hodnota	2791	kJ
	671	kcal
Tuky (celkem)	64	g
- z toho nasycené mastné kyseliny	7	g
Sacharidy	8	g
- z toho cukry	4	g
Bílkoviny (celkem)	15	g
Sůl	0,6	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.