

Svět plodů

WWW.SVETPLODU.CZ

SPECIFIKACE PRODUKTU

1. OBECNÉ INFORMACE O VÝROBKU:

Název výrobku	Karamelový pudr
Druh	Karamel

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	sypká hmota
Barva	hnědá
Chuť a vůně	sladká karamelová bez cizích chutí a pachů

4. SUROVINY A SLOŽENÍ DLE KLESAJÍCÍHO OBSAHU:

Surovina	Procentuální zastoupení	Země původu
Odtučněné mléko	33-38 %	
Sladká syrovátka	30-35 %	
Cukr	17-22 %	
Máslo	10-15 %	
Celkem	100%	Německo

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. 10 000 cfu/g	Salmonella	negativní/750 g
Plísňe	max. 100 cfu/g	E. Coli	negativní/g
Kvasinky	max. 100 cfu/g	Koliiformní bakterie	negativní/g

7. NUTRIČNÍ HODNOTY NA 100 GRAMŮ HOTOVÉHO VÝROBKU:

	Hodnota	Jednotky
Energetická hodnota	1800	kJ
	430	kcal
Tuky (celkem)	13	g
- z toho nasycené mastné kyseliny	8,3	g
Sacharidy	60,5	g
- z toho cukry	60,5	g
Vláknina	0	g
Bílkoviny (celkem)	15,7	g
Sůl	1,54	g

8. PŘEPRAVNÍ PODMÍNKY

Převáženo 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	Skladujte v suchu při teplotě do 25° C a relativní vlhkosti do 65% bez přístupu vzduchu. Chraňte před přímým slunečním zářením.