



SPECIFIKACE PRODUKTU

1. Obecné informace o výrobku:

Název výrobku	Mléčná čokoláda
Druh	Mléčná čokoláda

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	Při normální teplotě 20°C tvrdá stejnorodá hmota, bez cizích příměsí
Barva	Hnědá
Chuť a vůně	Jemná, čokoládová, mléčná. Bez cizích chutí a zápachů.

4. Suroviny a složení dle klesajícího obsahu:

Surovina:	Procentuelní zastoupení:	Země původu:
Cukr		ČR
Kakaové máslo		ČR
Sušené mléko plnotučné		ČR
Kakaová hmota		ČR
Sójový lecitin		ČR
Polyglycerol-polyricin-oleát		ČR
Vanilkový extrakt BOURBON MADAGASCAR		ČR
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	-	-	-
Sojové 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	-	-	-
Oxis siřičitý a siřičitany (>10mg/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	<5x10 ³
Plísně	<10
Salmonella	Negativní ve 25g
Enterobakterie	<5x10 ²

Dle 2073/2005 ES, mikrobiologická kritéria pro potraviny

7. Nutriční hodnoty na 100 gramů hotového výrobku:

	Hodnota	Jednotky
Energetická hodnota	542	Kcal
	2262	Kj
Bílkoviny (celkem)	6	g
Sacharidy	57	g
- z toho cukry	56	g
Tuky (celkem)	32	g
- z toho nasycené mastné kyseliny	20	g
Vláknina	1,8	g
Sůl	0,2	g

8. Přepravní podmínky

Přepava 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	15 měsíců v tuhém stavu od data výroby v původním obalu
Skladovací podmínky	Teplota max. 25°C, max. Vlhkost 70%