



SPECIFIKACE PRODUKTU

1. Obecné informace o výrobku:

Název výrobku	Datle Sayer vypeckované, I.jakost
Druh	Sušené ovoce

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	Plody celistvé, jedné odrůdy velikostně stejně, lesklého povrchu, zdravé, nenapadané plísní či hnilobou, bez hmyzu
Barva	Hnědá
Chuť a vůně	Vůně čistá, zdravá, bez cizích pachů. Chuť typická, vláčná, masitá konzistence.

4. Suroviny a složení dle klesajícího obsahu:

Surovina:	Procentuelní zastoupení:	Země původu:
Datle vypeckované	100%	Irán
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	-	-	-
Vejsce 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

Kvasinky	<10 ³ cfu/g
Plísně	<10 ³ cfu/g
Koliformní bakterie	<10 ² cfu/g
Salmonella	negativní

Dle 2073/2005 ES, mikrobiologická kritéria pro potraviny

7. Nutriční hodnoty na 100 gramů hotového výrobku:

	Hodnota	jednotky
Energetická hodnota	354	kcal
	1500	kJ
Bílkoviny (celkem)	2,7	g
Sacharidy	85	g
- z toho cukry	73	g
Tuky (celkem)	0,2	g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,01	g
Vláknina	8,5	g
Sůl	0	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 od data výroby
Skladovací podmínky	Na tmavém suchém místě