



SPECIFIKACE PRODUKTU

1. Obecné informace o výrobku:

Název výrobku	BIO Kakaová hmota
Druh	Kakaová hmota v BIO kvalitě

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	Zlomky
Barva	Tmavě hnědá.
Chuť a vůně	Charakteristická

4. Suroviny a složení dle klesajícího obsahu:

Surovina:	Procentuelní zastoupení:	Země původu:
BIO Kakaová hmota	100%	Peru
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 ⁵
Salmonella	0/25
Enterobacteriaceae	5x10 ²
Koliformní bakterie	5x10 ³
Koagulázopozitivní stafylokoky	5x10 ²
Plísňe	10 ³

Dle 2073/2005 ES, mikrobiologická kritéria pro potraviny

7. Nutriční hodnoty na 100 gramů hotového výrobku:

	Hodnota	Jednotky
Energetická hodnota	656,4	Kcal
	2748	kJ
Bílkoviny (celkem)	13,7	g
Sacharidy	25,2	g
- z toho cukry	<0,7	g
Tuky (celkem)	55,6	g
- z toho nasycené mastné kyseliny	36,2	G
Vláknina	15	G
Sůl	0,15	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	24 měsíců v neporušeném obalu
Skladovací podmínky	Skladujte v suchu při relativní vlhkosti do 60% v uzavřeném obalu. Chraňte před přímým slunečním zářením.