



## SPECIFIKACE PRODUKTU

### 1. Obecné informace o výrobku:

Název výrobku	Kokos strouhaný
Druh	Suché 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	Kokos strouhaný, hrubě nebo jemně mletý
Barva	Bílá až slabě smetanově nažloutlá
Chuť a vůně	Typická pro kokos, bez cizích pachů a chutí.

### 4. Suroviny a složení dle klesajícího obsahu:

Surovina:	Procentuelní zastoupení:	Země původu:
Kokos strouhaný	100%	Srí Lanka
Celkem	100%	

**5. Informace o alergenech:**

<b>Přítomnost / nepřítomnost alergenů ve výrobku</b>
Vysvětlivky: + obsahuje / - neobsahuje

	<b>ANO / NE</b>	<b>Z procesu</b>	<b>Ze složení</b>
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 <sup>2</sup> )	-	-	-

<b>Konzervanty</b>	
Výrobek neobsahuje konzervanty	
<b>Geneticky modifikované organismy (GMO) a produkty z nich pocházející</b>	
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	Nepřítomný ve 25g
Kvasinky a plísňe	Max. 100KTJ/g
Alfatoxin suma	Max. 4 µg/kg
Alfatoxin B1	Max. 2 µg/kg

Dle 2073/2005 ES, mikrobiologická kritéria pro potraviny

## 7. Nutriční hodnoty na 100 gramů hotového výrobku:

	Hodnota	jednotky
<b>Energetická hodnota</b>	660	kcal
	2764	kJ
<b>Bílkoviny (celkem)</b>	6,8	g
<b>Sacharidy</b>	24	g
- z toho cukry	6,2	g
<b>Tuky (celkem)</b>	65	g
- z toho nasycené mastné kyseliny	57,2	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	Teplota: 2-25°C, vlhkost: do 75% Nevystavovat přímému slunečnímu záření