



## SPECIFIKACE PRODUKTU

### 1. Obecné informace o výrobku:

Název výrobku	Kokosový olej
Druh	Kokosové olej lisovaný za studena

### 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	<a href="http://www.svetplodu.cz">www.svetplodu.cz</a>

### 3. Smyslové vlastnosti:

Vzhled	Krémová konzistence do 25°C, pak tekutá
Barva	Bílá, mléčná
Chuť a vůně	Typické pro kokos. Bez cizích chutí a zápachů.

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

Surovina:	Procentuelní zastoupení:	Země původu:
Kokosový ořech	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

Celkový počet mikroorganismů	$\leq 10^2$ KbE/g
Kvasinky	< 10 KbE/g
Plísně	< 10 KbE/g
Enterobacteriaceae	< 10 KbE/g
E. Coli	< 10 KbE/g
Salmonella	Negativní/125g

Dle 2073/2005 ES, mikrobiologická kritéria pro potraviny

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

	Hodnota	Jednotky
<b>Energetická hodnota</b>	906	Kcal
	3726	Kj
<b>Bílkoviny (celkem)</b>	<0,5	g
<b>Sacharidy</b>	<0,5	g
- z toho cukry	<0,5	g
<b>Tuky (celkem)</b>	100	g
- z toho nasycené mastné kyseliny	94,3	g
<b>Vláknina</b>	<0,5	g
<b>Sůl</b>	0,03	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	24 měsíců od data výroby v původním obalu
Skladovací podmínky	Teplota max. 25°C, max. Vlhkost 70%