



SPECIFIKACE PRODUKTU

1. Obecné informace o výrobku:

Název výrobku	CHIA semínka
Druh	Semínka
Skupina	

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	Drobná semínka.
Barva	Černo – šedá.
Chuť a vůně	Charakteristická, bez cizích chutí a zápachů.

4. Suroviny a složení dle klesajícího obsahu:

Surovina:	Procentuelní zastoupení:	Země původu:
Mandle	100%	Španělsko
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

Aflatoxin B1	< 8 ppb
Aflatoxin B1 + B2 + G1 + G2	< 10 ppb
Total flora	100 000 ufc/g
Enterobakterie	100 ufc/g
Celkem koliformní bakterie	100 ufc/g
E.Coli	Negativní
Kvasinky	800 ufc/g
Plísně	200 ufc/g
Salmonella	Negativní ve 25g

Dle 2073/2005 ES, mikrobiologická kritéria pro potraviny

7. Nutriční hodnoty na 100 gramů hotového výrobku:

	Hodnota	Jednotky
Energetická hodnota	626	Kcal
	2620	KJ
Bílkoviny (celkem)	21,2	g
Sacharidy	4,37	g
- z toho cukry	-	g
Tuky (celkem)	57,1	g
- z toho nasycené mastné kyseliny	-	g
Vláknina	4,9	g

8. Přepavní podmínky

Přepava pouze ve schválených dopravních prostředcích pro přepavu potravin. Překročení teploty v průběhu přepavy nemá vliv na kvalitu výrobku.

9. Doba trvanlivosti a skladování

Minimální doba trvanlivosti	24 měsíců
Skladovací podmínky	Teplota: 12-14°C, vlhkost: do 65-80% Nevystavovat přímému slunečnímu záření