



SPECIFIKACE PRODUKTU

1. Obecné informace o výrobku:

Název výrobku	Para ořechy
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	Bez nadměrné povrchové vlhkosti
Barva	Na lomu krémové barvy
Chuť a vůně	Hořká chuť, chuť a vůně typická pro persiko, bez cizích pachů a chutí

4. Suroviny a složení dle klesajícího obsahu:

Surovina:	Procentuelní zastoupení:	Země původu:
Para ořechy	100%	Brazílie/bolívie
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

Alfatoxin B1	5 µg/kg
Alfatoxin B1 + B2 + G1 + G2	10 µg/kg
Salmonella	0/25g
E.Coli	<100 cfu/g
Potencionální toxigenní plísně Aspergillus flavus	<100 cfu/g

Dle 2073/2005 ES, mikrobiologická kritéria pro potraviny

7. Nutriční hodnoty na 100 gramů hotového výrobku:

	Hodnota	jednotky
Energetická hodnota	656	kcal
	2743	kJ
Bílkoviny (celkem)	14,3	g
Sacharidy	12,3	g
- z toho cukry	2,3	g
Tuky (celkem)	66,4	g
- z toho nasycené mastné kyseliny	15,1	g
Vláknina	7,5	g
Sůl	0	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	12 měsíců od data výroby
Skladovací podmínky	2-25°C, vlhkost 70%