



SPECIFIKACE PRODUKTU

1. Obecné informace o výrobku:

Název výrobku	Sušená rajčata
Druh	Sušené ovoce

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	Sušená dužnatá rajčata
Barva	Červená
Chuť a vůně	Typická pro rajčata. Bez cizích chutí a zápachů.

4. Suroviny a složení dle klesajícího obsahu:

Surovina:	Procentuelní zastoupení:	Země původu:
Sušená rajčata	99,8%	Turecko
Sůl	0,2%	
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	< 100 000 cfu/g
Plísňe	< 1 000 cfu/g
Kvasinky	< 1 000 cfu/g
Koliformní bakterie	< 100 cfu/g
Salmonella	Negativní ve 25g
Aflatoxin B1	2 µg/kg
Aflatoxin B1 + B2 + G1 + G2	4 µg/kg

Dle 2073/2005 ES, mikrobiologická kritéria pro potraviny

7. Nutriční hodnoty na 100 gramů hotového výrobku:

	Hodnota	Jednotky
Energetická hodnota	258	Kcal
	1080	Kj
Bílkoviny (celkem)	14	g
Sacharidy	56	g
- z toho cukry	38	g
Tuky (celkem)	3	g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0	g
Vláknina	12	g
Sůl	7	g

8. Převážní podmínky

Převážní 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 v neporušeném obalu
Skladovací podmínky	Teplota 2-25°C, max. Vlhkost 70%