



SPECIFIKACE PRODUKTU

1. Obecné informace o výrobku:

Název výrobku	Rakytník řešetlákový lyofilizované
Druh	Mrazem sušené 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	Napříkladné malé kulaté plody.
Barva	Slupka zelení, klíček krémový.
Chuť a vůně	Typická pro rakytník. Bez cizích chutí a zápachů.

4. Suroviny a složení dle klesajícího obsahu:

Surovina:	Procentuelní zastoupení:	Země původu:
Rakytník řešetlákový	100%	Česká republika
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

Dle 2073/2005 ES, mikrobiologická kritéria pro potraviny

7. Nutriční hodnoty na 100 gramů hotového výrobku:

	Hodnota	Jednotky
Energetická hodnota	512	Kcal
	2145	Kj
Bílkoviny (celkem)	11	g
Sacharidy	44	g
- z toho cukry		g
Tuky (celkem)	33	g
- z toho nasycené mastné kyseliny		g
Vláknina	16.5	g
Sůl	0	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	Max. 12 měsíců od data výroby v původním obalu
Skladovací podmínky	Teplota max. 25°C, max. Vlhkost 70%