



SPECIFIKACE PRODUKTU

1. Obecné informace o výrobku:

Název výrobku	Švestka sušená Francie
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	Sušené vypeckované švestky
Barva	Tmavě hnědá až černá
Chuť a vůně	Typická pro švestky. Bez cizích chutí a zápachů.

4. Suroviny a složení dle klesajícího obsahu:

Surovina:	Procentuelní zastoupení:	Země původu:
Švestky Francie	100%	Francie
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	Max. 300 000 cfu/g
Plísně	Max. 5 000 cfu/g
Kvasinky	Max. 5 000 cfu/g

Dle 2073/2005 ES, mikrobiologická kritéria pro potraviny

7. Nutriční hodnoty na 100 gramů hotového výrobku:

	Hodnota	Jednotky
Energetická hodnota	272	Kcal
	1153	Kj
Bílkoviny (celkem)	1,5	g
Sacharidy	60	g
- z toho cukry	40	g
Tuky (celkem)	0,4	g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,2	g
Vláknina	7,2	g
Sůl	<0,1	g

8. Převážní podmínky

Převážba pouze ve schválených dopravních prostředcích pro převážbu potravin. Překročení teploty v průběhu převážby 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%