

MELITES Medlov	<b>SPECIFIKACE VÝROBKU</b>	Číslo výrobku:
		10 270

Název výrobku:	<b>Plundrové pláty 150x150 mm</b>		
Výrobce:	Melites, spol. s r. o. Medlov 269 783 91 Uničov		
<b>CHARAKTERISTIKA VÝROBKU:</b>			
Upozornění:	Potravina byla hluboce zmrazena		
Zařazení:	Druh:	těsto	Skupina: plundrové
Způsob přípravy:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nechat 15 min. povolit při pokojové teplotě a péct při 190 °C cca 15-20 min. (el. trouba) nebo 180 °C cca 15-20 min. (horkovzdušná trouba)</li> </ul>		
<b>ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST:</b>			
Mikrobiologické požadavky:	Druh:	Jednotka:	Limit:
	<i>Enterobacteriaceae</i>	(KTJ/g)	1,0.10 <sup>4</sup>
	<i>Salmonella</i>	(KTJ/25g)	negativní
<b>SLOŽENÍ VÝROBKU:</b>			
<p><b>pšeničná mouka</b>, pitná voda, rostlinný margarín (palmový tuk, pitná voda, řepkový olej, emulgátory: E 322 - slunečnicový, E 471, regulátor kyselosti E 330, jedlá sůl, aroma, barvivo: E 160a), cukr, droždí, <b>pšeničný lepek</b>, jedlá sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný), zlepšující přípravek (stabilizátory: E 412, E 415, <b>pšeničná mouka</b>, deaktivované droždí, emulgátor: E 472e, látka zlepšující mouku: E 300), <b>kaseinát vápenatý</b></p>			
<b>BALENÍ:</b>			
Typ:	HDPE sáčky v papírovém kartonu	Množství a váha:	80 ks x 110 g
<b>PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ A MINIMÁLNÍ TRVANLIVOST:</b>			
Doba minimální trvanlivosti při teplotě skladování -18 °C nebo nižší:		4 měsíce od data výroby	
Uchování u spotřebitele:	* -6 °C	1 týden	
	** -12 °C	1 měsíc	
	*** -18 °C	viz datum minimální trvanlivosti uvedený na obale	
<b>Po rozmrazení znovu nezmrazujte!</b>			
<b>PROHLÁŠENÍ O ALERGENECH:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ obsahuje: obiloviny obsahující lepek, mléko a výrobky z něj</li> <li>▪ může obsahovat stopy: vajec, sóji, suchých skořápkových plodů a výrobků z nich</li> </ul>		
<b>PROHLÁŠENÍ O GMO:</b>	Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy.		
<b>Výživové údaje na 100 g (výrobek před upečením)</b>	Energie 1435 kJ / 344 kcal; tuky 19 g, z toho nasycené mastné kyseliny 9,6 g; sacharidy 36 g, z toho cukry 5 g; bílkoviny 5,9 g; sůl 0,94 g.		
Zpracoval:	Ing. Ludmila Škopcová	Schválil:	Ing. Josef Křížek