

MELITES Medlov	SPECIFIKACE VÝROBKU	Číslo výrobku:
		11 215

Název výrobku:	Hřeben tvarohový 65 g		
Výrobce:	Melites, spol. s r.o. Medlov 269 783 91 Uničov		
CHARAKTERISTIKA VÝROBKU:			
Upozornění:	Potravina byla hluboce zmrazena		
Zařazení:	Druh:	jemné pečivo	s náplní tvarohovou z listového těsta
Způsob přípravy:	péct ihned ve vyhřáté troubě při 210 °C cca 30 min. (elektrická nebo horkovzdušná trouba) nechat povolit při pokojové teplotě cca 15 min. a péct ve vyhřáté troubě při 210 °C cca 20 min. (elektrická nebo horkovzdušná trouba)		
ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST:			
Mikrobiologické požadavky:	Druh:	Jednotka:	Limit:
	<i>Enterobacteriaceae</i>	(KTJ/g)	1,0.10 ⁴
	<i>Salmonella</i>	(KTJ/25g)	negativní
SLOŽENÍ VÝROBKU:			
pšeničná mouka, rostlinný margarín (palmový tuk, pitná voda, řepkový olej, emulgátory: E 322 - slunečnicový, E 471, regulátor kyselosti E 330, jedlá sůl, aroma, barvivo: E 160a), pitná voda, jedlá sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný), sušené deaktivované droždí/ tvarohová náplň 32 % (tvaroh 50 %, pitná voda, zlepšující přípravek (cukr, zahušťovadla: modifikovaný škrob, sušená syrovátka, bílek sušený, emulátor E 471, regulátor kyselosti: E 330, jedlá sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný, aroma, barvivo: E 160a), rozinky), postřík pro lesk (pitná voda, kaseinát vápenatý (mléko))			
BALENÍ:			
Typ:	HDPE sáčky v papírovém kartonu	Množství a váha:	80 ks x 65g
PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ A MINIMÁLNÍ TRVANLIVOST:			
Doba minimální trvanlivosti při teplotě skladování -18 °C nebo nižší:		12 měsíců od data výroby	
Uchování u spotřebitele:	* -6 °C	1 týden	
	** -12 °C	1 měsíc	
	*** -18 °C	viz datum minimální trvanlivosti uvedený na obale	
Po rozmrazení znovu nezmrazujte!			
PROHLÁŠENÍ O ALERGENECH:	obsahuje: obiloviny obsahující lepek, vejce, mléko a výrobky z nich může obsahovat stopy: sóji, suchých skořápkových plodů a výrobků z nich		
PROHLÁŠENÍ O GMO:	Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy.		
Výživové údaje na 100 g (výrobek před upečením)	Energie 1253 kJ / 300 kcal; tuky 18 g, z toho nasycené mastné kyseliny 9,1 g; sacharidy 29 g, z toho cukry 5,2 g; bílkoviny 5,7 g; sůl 0,92 g.		
Zpracoval:	Ing. Ludmila Škopcová	Schválil:	Ing. Josef Křížek