

MELITES Medlov	SPECIFIKACE VÝROBKU	Číslo výrobku:
		50 260

Název výrobku:	Kaiserka maková 60 g		
Výrobce:	Melites, spol. s r.o. Medlov 269 783 91 Uničov		
CHARAKTERISTIKA VÝROBKU:			
Upozornění:	Potravina byla hluboce zmrazena		
Zařazení:	Druh:	běžné pečivo	pšeničné
Způsob přípravy:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pečivo necháme 20 minut rozmrznout a poté pečeme v předeřtáté troubě při teplotě 210 °C po dobu 7-9 minut, na počátku s parou. Po upečení necháme krátce vychladnout. 		
ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST:			
Mikrobiologické požadavky:	Druh:	Jednotka:	Limit:
	<i>Enterobacteriaceae</i>	(KTJ/g)	1,0.10 ⁴
	<i>Salmonella</i>	(KTJ/25g)	negativní
SLOŽENÍ VÝROBKU:			
<p>pšeničná mouka, pitná voda, slunečnicový olej, droždí, zlepšující přípravek (stabilizátory: guarová mouka, E 466, cukr, pšeničný lepek, emulgátor E 472e, pšeničný kvas sušený, maltodextrin, řepkový olej, látka zlepšující mouku: E300), jedlá sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný), posyp: <i>mák 3 %</i></p> <p><i>pšeničná múka / voda / slnečnicový olej / droždie / zlepšujúci prípravok</i> (stabilizátor: E412, E466, cukor, pšeničný lepok, emulgátor: E472e, pšeničný kvas sušený, maltodextrin, repkový olej, látka zlepšujúca múku: E300) / <i>sol' s jódom</i> (jedlá <i>sol'</i>, <i>jodičnan draselný</i>) / <i>mák 3 %</i></p>			
BALENÍ:			
Typ:	HDPE sáčky v papírovém kartonu	Množství a váha:	90 ks x 60 g
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	6 dnů	
	** -12 °C	4 týdny	
	*** -18 °C	viz datum minimální trvanlivosti uvedený na obale	
Po rozmrazení znovu nezmrazujte!			
PROHLÁŠENÍ O ALERGENECH:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ obsahuje: obiloviny obsahující lepek a výrobky z něj ▪ může obsahovat stopy: sóji, sezamu, mléka a výrobků z nich 		
PROHLÁŠENÍ O GMO:	Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy.		
Výživové údaje na 100 g: (výrobek před upečením)	Energie 1045 kJ / 247 kcal; tuky 3,5 g, z toho nasycené mastné kyseliny 0,6 g; sacharidy 46 g, z toho cukry 1,4 g; bílkoviny 7,2 g; sůl 1,3 g.		
Zpracoval:	Ing. Ludmila Škopcová	Schválil:	Ing. Josef Křížek