

MELITES Medlov	SPECIFIKACE VÝROBKU	Číslo výrobku:
		50 960

Název výrobku:	Kaiserka cereální tmavá 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 předehřáté 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, pekařská směs (žitná mouka, pšeničný šrot, pšeničné otruby, pšeničná mouka, slunečnicová semena, sůl, pšeničná sladová mouka, ječná sladová mouka částečně pražená, cukr, kukuřičná mouka, bramborová mouka, koření, sójová mouka, kakao, stabilizátor: E 466, emulgátory: E 472e, E 322-řepkový, látka zlepšující mouku: E 300) / droždí, slunečnicový olej, zlepšující přípravek [kvas (částečně pražená žitná mouka, voda, základ kvasu), regulátor kyselosti E 260]/ <i>posyp 3 % (sezamová semínka, lněná semínka, posypová sůl, pražená pšeničná mouka, koření)</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, sezamová semena, sóju a výrobky z nich ▪ může obsahovat stopy: mléka a výrobků z něj 		
PROHLÁŠENÍ O GMO:	Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy.		
Výživové údaje na 100 g: (výrobek před upečením)	Energie 1050 kJ / 249 kcal; tuky 4,5 g, z toho nasycené mastné kyseliny 0,7 g; sacharidy 42 g, z toho cukry 1,6 g; bílkoviny 8,8 g; sůl 1,3 g.		
Zpracoval:	Ing. Ludmila Škopcová	Schválil:	Ing. Josef Křížek