

MELITES Medlov	SPECIFIKACE VÝROBKU	Číslo výrobku:
		51 495

Název výrobku:	Chlebánek se slaninou a sýrem 95 g		
Výrobce:	Melites, spol. s r.o. Medlov 269 783 91 Uničov		
CHARAKTERISTIKA VÝROBKU:			
Upozornění:	Potravina byla hluboce zmrazena		
Zařazení:	Druh:	běžné pečivo	Skupina: pšenično žitné
Způsob přípravy:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pečivo necháme 30 minut rozmraznout 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>Salmonella</i>	(KTJ/25g)	negativní
SLOŽENÍ VÝROBKU:			
<p>pšeničná mouka, voda, mouka žitná, zlepšující přípravek (bobtnavá mouka (žitná, kukuřičná), sušený žitný kvas, žitná a bramborová mouka, pšenice (gluten, sladová mouka), emulgátor řepkový lecitin, cukr, palmový tuk, stabilizátory: E412, E 466, glukózový sirup, sušené mléko, látka zlepšující mouku: E 300), droždí, jedlá sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný) /slanina 10 % (vepřový bok 94 %, voda, jedlá sůl, konzervant: E 250, glukózový sirup, stabilizátory: E 450, E 451, antioxidant: E 301)</p> <p>plátek sýru 5 % gouda 48% (mléko, jedlá sůl, mlékařské kultury, syřidlo, barvivo: E160a) / plnotučná hořčice (pitná voda, semeno hořčice, ocet kvasný lihový, cukr, jedlá sůl, výtažek koření, barvivo: E100)</p>			
BALENÍ:			
Typ:	HDPE sáčky v papírovém kartonu	Množství a váha:	72 ks x 95 g
PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ A MINIMÁLNÍ TRVANLIVOST:			
Doba minimální trvanlivosti při teplotě skladování -18 °C nebo nižší:		6 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, mléko, hořčice a výrobky z nich ▪ může obsahovat stopy: sóji, sezamu a výrobků z nich 		
PROHLÁŠENÍ O GMO:	Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy.		
Výživové údaje na 100 g: (výrobek před upečením)	Energie 1049 kJ / 249 kcal; tuky 7,8 g, z toho nasycené mastné kyseliny 3,2 g; sacharidy 33,5 g, z toho cukry 1g; bílkoviny 9,7 g; sůl 1,2 g.		
Zpracoval:	Ing. Ludmila Škopcová	Schválil:	Ing. Josef Křížek