

MELITES Medlov	SPECIFIKACE VÝROBKU	Číslo výrobku:
		51 805

Název výrobku:	Anglický rohlík 105 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 rozmraznout a poté pečeme v předehřáté troubě při teplotě 180 °C po dobu 4 minut s párou. Po upečení necháme krátce vychladnout. 		
ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST:			
Mikrobiologické požadavky:	Druh:	Jednotka:	Limit:
	<i>Salmonella</i>	(KTJ/25g)	negativní
SLOŽENÍ VÝROBKU:			
<p>pšeničná mouka, anglická slanina 30 % (vepřový bok 94 %, pitná voda, jedlá sůl, konzervant: E 250, glukózový sirup, stabilizátory: E 450, E 451, antioxidant: E 301, barvivo kulér E 150d), pitná voda, sýr 7,6 % (mléko, mlékařenské kultury, jedlá sůl), droždí, slunečnicový olej, zlepšující přípravek (zahušťovadlo E 466, emulgátory: E 472e, E 471, E 322-sójový, pšeničná sladová bobtnavá mouka, dextrin, sušená syrovátka, regulátory kyselosti: E 341i, E 341ii, dextróza, pšeničná mouka, syrovátková bílkovina, kypřící látka: E 500ii, palmový olej, látka zlepšující mouku E 300), jedlá sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný)</p>			
BALENÍ:			
Typ:	HDPE sáčky v papírovém kartonu	Množství a váha:	60 ks x 105 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 uvedené na obale	
Po rozmrazení znovu nezmrazujte!			
PROHLÁŠENÍ O ALERGENECH:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ obsahuje: lepek, sóju, mléko a výrobky z nich ▪ může obsahovat stopy: sezamu 		
PROHLÁŠENÍ O GMO:	Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy.		
Výživové údaje na 100 g: (výrobek před upečením)	Energie 1067 kJ / 254 kcal; tuky 9,1 g, z toho nasycené mastné kyseliny 3 g; sacharidy 32 g, z toho cukry 1 g; bílkoviny 10 g; sůl 1,4 g.		
Zpracoval:	Ing. Ludmila Škopcová	Schválil:	Ing. Josef Křížek