

MELITES Medlov	SPECIFIKACE VÝROBKU	Číslo výrobku:
		11 018

Název výrobku:	Penda čokoládová 70 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 čokoládovou z plundrového těsta
Způsob přípravy:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ nechat povolit cca 45 min. a péct ve vyhřáté troubě se zapařením při 180 °C 17-20 min. (elektrická nebo horkovzdušná trouba) do zlatohnědé barvy 		
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, rostlinný margarín (palmový tuk, pitná voda, řepkový olej, emulgátory: E 322 - slunečnicový, E 471, regulátor kyselosti E 330, jedlá sůl, aroma, barvivo: E 160a), cukr, droždí, pšeničný lepek, jedlá sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný), zlepšující přípravek (stabilizátory: E 412, E 415, pšeničná mouka, deaktivované droždí, emulgátor: E 472e, látka zlepšující mouku: E300) / čokoládová náplň 7 % (cukr, kakaová hmota, kakaové máslo, emulgátor: E 322-sojový, aroma), postřík pro lesk (voda, kaseinát vápenatý (mléko))</p>			
BALENÍ:			
Typ:	HDPE sáčky v papírovém kartonu	Množství a váha:	70 ks x 80 g
PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ A MINIMÁLNÍ TRVANLIVOST:			
Doba minimální trvanlivosti při teplotě skladování -18 °C nebo nižší:		4 měsíce 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:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ obsahuje: obiloviny obsahující lepek, sóju, mléko a výrobky z nich ▪ může obsahovat stopy: vajec, suchých skořápkových plodů a výrobků z nich 		
PROHLÁŠENÍ O GMO:	Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy.		
Výživové údaje na 100 g (výrobek před upečením)	Energie 1459 kJ / 349 kcal; tuky 19 g, z toho nasycené mastné kyseliny 10 g; sacharidy 37 g, z toho cukry 6,7 g; bílkoviny 6,1 g; sůl 1,1 g.		
Zpracoval:	Ing. Ludmila Škopcová	Schválil:	Ing. Josef Křížek