

MELITES Medlov	SPECIFIKACE VÝROBKU	Číslo výrobku:
		50 860

Název výrobku:	Kaiserka cereální světlá 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 rozmznout 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, vícezrná směs (pšeničná mouka, lněné semínko, žitná mouka, jáhly, slunečnicové semínko, kukuřičná mouka, sójová drť, pšeničné otruby, ovesné vločky, jablečná vláknina, pšeničný lepek, sezam, sušená syrovátka, pražená žitná sladová mouka, ječná sladová moučka, cukr, emulgátor: E 472e, antioxidant: E 300), droždí, slunečnicový olej, jedlá sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný), zlepšující přípravek (pšeničná mouka, emulgátor: E 472e, látka zlepšující mouku: E 300) / posypová směs 3 % (sezamová semínka, sojová drť, lněná semínka, pohanka)</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, sóju, mléko, sezam a výrobky z nich 		
PROHLÁŠENÍ O GMO:	Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy.		
Výživové údaje na 100 g: (výrobek před upečením)	Energie 1044 kJ / 247 kcal; tuky 4 g, z toho nasycené mastné kyseliny ≤0,5 g; sacharidy 43 g, z toho cukry 0,9 g; bílkoviny 7,9 g; sůl 1 g.		
Zpracoval:	Ing. Ludmila Škopcová	Schválil:	Ing. Josef Křížek