

Produktový list výrobku <b>Mandlová mouka (drť) – 5kg (0 - 3mm)</b> platnost od 01.09.2014  KaKa CZ, Kněževes 185, Středokluky tel.: +420 210 082 630, +420 800 173 322, e-mail: info@kaka-cz.cz, www.kaka-cz.cz	
--	---

KaKa CZ: název výrobku	KaKa CZ: skupina	KaKa CZ: číslo výrobku
<b>Mandlová mouka (drť) – 5kg (0 - 3mm)</b>	<b>SUC</b>	<b>000084</b>
<b>Dodavatel</b>	KaKa CZ	
<b>Země původu</b>	Česká republika	

Smyslová charakteristika:	
<b>Barva</b>	krémová až světle hnědá
<b>Chut' a vůně</b>	typicky mandlová, bez cizího pachu a chuti
<b>Vzhled</b>	sypká mouka

<b>Popis suroviny a oblast použití</b>	mandlová mouka pro pekařskou a cukrářskou výrobu
--	--

<b>Balení – 5 kg</b>
Vakuované balení do PAPE sáčků, ty jsou po 2 kusech baleny do papírových kartonů

Suroviny a složení dle klesajícího obsahu		
surovina	Procentické zastoupení v balení	Země původu
Jádra mandlí	100%	USA
Celkem	100%	

Nutriční hodnoty ve 100 g výrobku: Energetická hodnota: 590 kcal		
	<b>g</b>	
<b>Bílkoviny</b>	21,4	
<b>Sacharidy</b>	21,4	
<b>z toho cukry</b>	4,63	
<b>Tuky</b>	52,52	
<b>z toho nasycené mastné kyseliny</b>	3,95	
<b>Vláknina</b>	9,9	
<b>Minerály - Na</b>	19 mg	

Fyzikální a chemické vlastnosti		
parametr	jednotka	Max. limity
<b>Aflatoxin B1</b>	μ/kg pův. h	8
<b>Σ aflatoxinu B1, B2, G1, G2</b>	μ/kg pův. h	10
<b>Obsah vody</b>	% hm	6,5
<b>Kovové předměty</b>		Ne
<b>Kalibrace</b>	mm	0 - 3
<b>Cizí příměsi</b>	% hm	0,1
<b>Propad sítem 3 mm</b>	%	95
<b>Zůstatek na síte 3 mm</b>	%	5

**Mikrobiologické charakteristiky - výrobek je v souladu s platnou legislativou EU č. 2073/2005 - Nařízení Komise o mikrobiologických kritériích pro potraviny**

	jednotka	m (limit)	m (limit, při jehož překročení vzorek neprošel)
Salmonela / 25g	KTJ/25g	negativní	
E.coli	KTJ / g	10	10 <sup>2</sup>
Poten. patog. plísně Aspergillus flavus	KTJ / g	10	

**Geneticky modifikované suroviny – výrobek není geneticky modifikovanou surovinou a ani není z geneticky modifikovaných surovin vyroben – dle nařízení Evropské komise č. 1829/2003 a 1830/2003.**

**Ozáření – žádná ze složek produktu nebyla ošetřena ozářením a ani být ošetřena ozářením nemohla – v souladu s platnou legislativou EU – č. 133/2004 – vyhláška o podmínkách označování potravin a surovin, o nejvyšší přípustné dávce záření a o způsobu označení ozářením na obalu.**

Alergeny	Alergeny v surovině přítomné (z receptury)	Přítomnost alergenu ve výrobním závodě
Obilí obsahující lepek / Cereal containing gluten	Ne	Ne
Mléko, mléčné produkty / Milk and products thereof	Ne	Ne
Vejce, vaječné produkty / Eggs and products thereof	Ne	Ne
Ryby, rybí produkty / Fish and products thereof	Ne	Ne
Korýši a výrobky z nich / Crustaceans, shellfish, products thereof	Ne	Ne
Sojové boby, sojové produkty / Soy beans and products thereof	Ne	Ne
Podzemnice olejná a produkty z ní / Peanuts and products thereof	Ne	Ano
Ořechy, produkty z ořechů / Tree nuts and products thereof	Ne	Ano
Sezam, sezamové produkty / Sesame seeds and products thereof	Ano	Ano
Hořčice, produkty z hořčice / Mustard and products thereof	Ne	Ne
Oxid siřičitý, sulfáty (>10mg/kg) / Sulphur dioxide and sulphite (>10mg/kg)	Ne	Ne
Celer, produkty z celeru / Celery/ celeriac and product thereof	Ne	Ne
Lupina (vlčí bob) a produkty z lupiny / Lupin and products thereof	Ne	Ne
Měkkýši a produkty z nich/ Molluscs and products thereof	Ne	Ne

**Skladování**

Podmínky skladování	teplota: 0 – 30 °C, vlhkost: do 75 % nevystavovat přímému slunečnímu záření
---------------------	--

Minimální trvanlivost	270 dnů od data výroby při dodržení skladovacích podmínek
-----------------------	---

**Prohlášení o nezávadnosti - výrobek vyhovuje požadavkům na jakost a zdravotní nezávadnost stanoveným zákonem č. 110/1997 Sb., a prováděcími vyhláškami.**

**Certifikace**

IFS logistics KaKa CZ

Vypracovala: Ing. Lucie Malá – Quality manager



*Lucie Malá*

V Kněževsi dne 01.09.2014