

Lyopotraviny s.r.o.
 Hněvkov 66
 789 01 Zábřeh
 IČ: 06713335
 DIČ: CZ06713335



Specifikace výrobku

NÁZEV VÝROBKU:	Aronie lyofilizovaná (sušeno mrazem)
ZPRACOVAL:	Lenka Bláhová
DNE:	19/6/2018
POPIS VÝROBKU:	Aronie – černý jeřáb, zakonzervovaný procesem lyofilizace (sušení mrazem). Vstupní surovinou je černý jeřáb vypěstovaný v České republice. Aronie je získávána formou ručního sběru s minimálním poškozením keře.
VÝROBCE:	Lyopotraviny s.r.o., Hněvkov 66, 789 01 Zábřeh
ADRESA VÝROBNY:	Lyopotraviny s.r.o., Hněvkov 66, 789 01 Zábřeh
EXPIRACE:	12 měsíců od data výroby (konkrétní datum min. trvanlivosti je uvedeno na etiketě na zadní straně obalu)
MOŽNÉ ALERGENY:	--
VYROBENO V:	Česká republika
ZEMĚ PŮVODU SUROVINY:	Česká republika

Foto výrobku:



1. celé kusy



2. drcené



3. prášek

Jakostní parametry výrobku	Specifikace		
	1.	2.	3.
Parametr			
ZAŘAZENÍ:	Ovoce		
VZHLED:	Celé kuličky		Pudrový prášek
BARVA:	Černo-fialová		Tmavě fialová
SLOŽENÍ:	100 % lyofilizovaná aronie – černá jeřáb		100 % lyofilizovaná aronie – černá jeřáb
KONZISTENCE:	Sypká		Sypká – prášek může sednout, rozemletím opět sypký – nesmí zvlhnout
OBSAH VODY:	1-5 %		1-5 %
MNOŽSTVÍ:	Na výrobu 100 g lyofilizované suroviny bylo použito cca	500	g čerstvé suroviny.

Hmotnost a balení				
KÓD VÝROBKU			HMOTNOST	OBAL
1.	2.	3.		
201809		P201866	25 g	Stojací sáček s PET / PE fólie určené pro styk s potravinami. Transparentní. Znovuuzavírání pomocí ZIPP. Etiketa na přední straně obalu. Minimální trvanlivost a číslo šarže na zadní straně obalu.
			50 g	
			100 g	
			250 g	
			500 g	
			1000 g	

Skladovací podmínky a distribuce	
SKLADOVÁNÍ:	Suché místo při teplotě do 25 °C. Mimo přímé sluneční záření. Zamezení přístupu vzduchu. Vlhkost do 65 %.
DISTRIBUCE:	Výrobky jsou dopravovány prostřednictvím PPL v kartonových krabicích.

Výživové hodnoty ve 100 g výrobku:		
Energetická hodnota:	1468	kJ
	351	kcal
Tuky:	2,0	g
z toho nasycené mastné kyseliny:	1,0	g
Sacharidy:	67,0	g
z toho cukry:	29,0	g
Bílkoviny:	3,0	g
Sůl:	0,00	g
Výživové hodnoty přírodních produktů se mohou lišit. K výpočtu nutričních hodnot využíváme databáze potravin z více zdrojů a získáváme je dle zákonem schváleného matematického výpočtu.		

POSLEDNÍ AKTUALIZACE DNE:	15/2/2021	Lenka Bláhová
----------------------------------	-----------	---------------