

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



Specifikace výrobku

NÁZEV VÝROBKU:	Bio přírodní pařený sýr lyofilizovaný (sušeno mrazem) - pazitka
ZPRACOVAL:	Lenka Bláhová
DNE:	11/11/2023
POPIS VÝROBKU:	Vstupní surovinou jsou BIO přírodní pařené sýry vyrobené z kravského BIO mléka z Jeseníka. Sýry jsou zbaveny vody, nejsou tvrdé, ale křehké. Po vložení do úst, se začínou pomalu rozpadat. Příchuť vytvořena přírodní BIO složkou české produkce.
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:	Mléko, mléčné složky
VYROBENO V:	Česká republika
ZEMĚ PŮVODU SUROVINY:	Česká republika

Jakostní parametry výrobku		Specifikace		
Parametr		1.	2.	3.
ZAŘAZENÍ:	Speciální produkty			
VZHLED:	Níte (paličky)			
BARVA:	Bílá			
SLOŽENÍ:	BIO pasterované kravské <u>mléko</u> , sůl, bio drcené chilli 2 %, mlékařské kultury, syřidlo, chlorid vápenatý. Obsah sušiny min. 45 %. Vyrobeno z plnotučného nestandardizovaného <u>mléka</u> .			
KONZISTENCE:	Křehké paličky, sypké			
OBSAH VODY:	1-2 %			
MNOŽSTVÍ:	Na výrobu 100 g lyofilizované suroviny bylo použito cca		180	g čerstvé suroviny.

Hmotnost a balení						
KÓD VÝROBKU			HMOTNOST			OBAL
1.	2.	3.	1.	2.	3.	
2018165			25 g			Stojací sáček s PET / PE fólie určené pro styk s potravinami. Transparentní. Znovu-uzavírání 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:	2330	kJ
	557	kcal
Tuky:	37	g
z toho nasycené mastné kyseliny:	24	g
Sacharidy:	0	g
z toho cukry:	0	g
Bílkoviny:	52	g
Sůl:	3,9	g

POSLEDNÍ AKTUALIZACE DNE:	11/11/2023	Matúš Remiš
----------------------------------	------------	-------------