

PARAMETRY VÝROBKU



CHIA SEMÍNKA

<i>Popis</i>	Chia semínka	
<i>Složení</i>	Chia semínka	
<i>Druh</i>	Salvia Hispanica L.	
<i>Vzhled</i>	Zdravá vyzrálá semena černé barvy, mohou se vyskytovat semena hnědá nebo bílá	
<i>Chuť, vůně</i>	Typická pro chia semínka, bez cizích chutí a vůní	
<i>Vlhkost</i>	Max. 9 %	
<i>Výživové údaje na 100g výrobku</i>	Energetická hodnota	2035 kJ – 486 kcal
	Tuky	31 g
	z toho nasycené mastné kyseliny	3,3 g
	Sacharidy	42 g
	z toho cukry	<0,5 g
	Bílkoviny	17 g
	Sůl	<0,01 g
<i>Mikrobiologický status</i>	CPM	10 ⁵ /g maximum
<i>Počet KTJ v 1 g vzorku</i>	Plísně	10 ⁴ /g maximum
	Kvasinky	10 ⁴ /g maximum
	Koliformní bakterie	10 ² /g maximum
	Salmonella	negativní v 25 g
<i>Alergeny</i>	Obiloviny obsahující lepek	Ne
	Korýši a výrobky z nich	Ne
	Vejce a výrobky z nich	Ne
	Ryby a výrobky z nich	Ne
	Jádra podzemnice olejné a výrobky z nich	Ne
	Sójové boby a výrobky z nich	Ne
	Mléko a výrobky z něj	Ne
	Suché skořápkové plody a výrobky z nich	Ne
	Celer a výrobky z něj	Ne
	Hořčice a výrobky z ní	Ne
	Sezamová semena a výrobky z nich	Ne
	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg, vyjádřeno jako SO ₂ *	Ne
	Měkkýši a výrobky z nich	Ne
	Vlčí bob a výrobky z něj	Ne
	*Siřičitany jsou přirozenou složkou některých surovin, jako je například cibule nebo česnek. Tyto siřičitany se dle platné legislativy EU nepovažují za alergen.	
<i>Podmínky skladování</i>	Výrobek se skladuje v suchých, dobře větraných skladech, z dosahu přímého slunečního světla a aromatických látek, při teplotě do 20 °C a relativní vlhkosti do 65 %.	
<i>Minimální trvanlivost</i>	12 měsíců	
<i>Balení</i>	Papírové nebo plastové pytle	
<i>GMO</i>	Výrobek neobsahuje organismy GMO - dle EU/1829/2003 a EU/1830/2003	

Revize únor 2018 ZDLE

LYCKEBY CULINAR a.s.

Chuť, která dává smysl ...

Strakonická 946
341 01 Horažďovice
Česká republika

Společnost LYCKEBY CULINAR a.s., IČ 26361906 je zapsána
v obchodním rejstříku, vedeném Krajským soudem v Plzni,
oddíl B, vložka 1074.

Tel.: +420 376 532 244
Fax: +420 376 513 536
E-mail: info.culinar@culinar.cz
Http: www.culinar.cz