


## SPECIFIKACE VÝROBKU

<b>KÓD</b>	<b>08052</b>	<b>TIP PRODUKTU</b>	<b>PRÁŠEK</b>
<b>NÁZEV</b>	 <b>BASE BELFRUTTA P</b> Výrobek určený pro profesionální použití, není určen pro přímou spotřebu		
• <b>PRODUKT</b>	Přípravek ve formě prášku pro zmrzlináře, cukráře, pekaře proti oxidaci ovoce.		
• <b>DÁVKOVÁNÍ</b>	Ovocný salát: 60 g produktu + 200 g cukru + 700 g horké vody + 1000 g ovoce  Pro získání hustého sirupu na zdobení zmrzliny: 120 g produktu + 300 g cukru + 700 g horké vody + 1000 g ovoce		
• <b>DOPORUČENÍ</b>	Příprava: Smíchejte Belfrutta P a cukr, přidejte vodu. Na salát doporučujeme vložit ovoce pouze tehdy, když je sirup vychladlý. Skladování v lednici zpomaluje proces oxidace ovoce.  K přípravě používejte jen čisté a suché nástroje. Zavírejte balení po každém použití. Skladujte v chladu a suchu, chráňte před přímým slunečním zářením.		
• <b>SLOŽENÍ</b>	Cukr, modifikovaný škrob, regulátor kyselosti: kyselina jablečná, kyselina citrónová, antioxidant: kyselina askorbová, konzervační látka: sorban draselný.  <u>Může obsahovat stopy sóji, mléka, vajec, lískových ořechů, vlašských ořechů, a pistácií.</u>		
• <b>BARVA PRODUKTU</b>	Bílá		
<b>FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ VLASTNOSTI</b>		<b>NUTRIČNÍ HODNOTY</b>	
		<b>NA 100 g PRODUKTU</b>	
• <b>Rozpustnost: dobrá za tepla</b>	• <b>ENERGETICKÁ HODNOTA</b>	kcal	372
		kJ	1581
	• <b>TUKY</b>	g	0
	• <b>Z toho nasycené mastné kyseliny</b>	g	0
	• <b>SACHARIDY</b>	g	93,0
	• <b>Z toho cukry</b>	g	52,0
	• <b>BÍLKOVINY</b>	g	0,0
	• <b>Sůl</b>	g	0,0

KONTAKTNÍ OSOBA: Bc. Tereza Studníčková, Distribution Manager

Tel: +420 241 001 271

E-mail: [tereza.studnickova@mec3.cz](mailto:tereza.studnickova@mec3.cz)



### MIKROBIOLOGICKÉ VLASTNOSTI

- |                         |              |
|-------------------------|--------------|
| • BAKTERIE CELKEM       | <5000 ufc/ g |
| • PLÍSNĚ                | <100 ufc/ g  |
| • KVASINKY              | <100 ufc/ g  |
| • ENTEROBAKTERIE        | <100 ufc/ g  |
| • STAPHILOCOCCUS AUREUS | <20 ufc/ g   |
| • SALMONELLA            | 0/25g        |

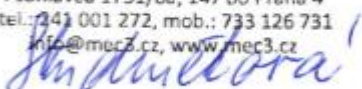
*Výrobek je v souladu s nařízením CE 1831/2003 a následných aktualizací – stanovující maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách.*

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| • BALENÍ                           | 1 kg balení (10 ks v kartonu)  |
| • MINIMÁLNÍ TRVANLIVOST            | 36 měsíců v původním neporušeném obalu.  |
| • POŽADAVKY NA NEZÁVADNOST VÝROBKU | Výrobek odpovídá zákonným normám EU, ČR a SK.<br>Neobsahuje GMO.                         |
| • ZEMĚ PŮVODU                      | Itálie   |
| • NÁZEV DODAVATELE                 | MEC 3 s.r.o., Psohlavců 1731/8a, Praha 4 – 14700<br>IČO: 44846436, Tel: +420 241 001 271 |

Datum vydání: 17/12/2020

Platnost: do změny specifikace

**MEC 3 s.r.o.**  
Psohlavců 1731/8a, 147 00 Praha 4  
tel.: 241 001 272, mob.: 733 126 731  
info@mec3.cz, www.mec3.cz



KONTAKTNÍ OSOBA: Bc. Tereza Studnicková, Distribution Manager

Tel: +420 241 001 271

E-mail: [tereza.studnickova@mec3.cz](mailto:tereza.studnickova@mec3.cz)

