



SEMAG spol. s r.o., Lidická 886/43, Havířov-Šumbark, 736 01

## Deklační list výrobku

<b>Dodává:</b>	SEMAG spol. s r.o., Lidická 886/43, Havířov-Šumbark, 736 01		
<b>Cílový trh:</b>	Česká republika		
<b>Obchodní název výrobku:</b>	Pařížský dort s ovocem V CELKU		
<b>Kód výrobku:</b>	62691	<b>Hmotnost:</b>	1200 g
<b>Druh:</b>	cukrářské výrobky	<b>Skupina:</b>	s náplní šlehačkovou
<b>Trvanlivost:</b>	3 dny	<b>EAN</b>	8594008247434
<b>Způsob balení:</b>	PAP krabice	<b>Způsob značení:</b>	etiketa + etiketa datumová
<b>Velikost balení:</b>	1 ks / 1 balení		
<b>Způsob použití:</b>	Výrobek je určen pro přímou spotřebu bez dalších technologických úprav.		
<b>Omezení použití:</b>	Výrobek může obsahovat stopová množství: ořechy, arašidy		
<b>Složení:</b>	<p><b>šlehačka živočišná (smetana)</b>, stabilizátor: E407), voda, <b>mouka pšeničná</b>, mražená ovocná směs lesní 8,2% (červený rybíz, černý rybíz, jahody, ostružiny, maliny, borůvky v různých poměrech), borůvkový gel 6,5% (borůvky - kusové ovoce 39%, ovocný protlak (jablko), glukózo-fruktózový sirup, cukr, modifikový škrob: E1422, kyselina citronová: E300, konzervant: E202, zahušťovadlo: E418, aroma, voda), cukr, ztužovač šlehačky kakao (cukr, kakao (min.21%), <b>mouka sójová</b>, olej palmový, modifikovaný kukuřičný a bramborový škrob: E1412, glukózový sirup, <b>sušená syrovátka</b>), margarín (rostlinný tuk (palmový), rostlinný olej (řepkový), voda, emulgátory: E71, E475 a slunečnicový lecitin, sůl jedlá, konzervační látka: E200, aroma máslové, regulátor kyselosti: E330, barvivo: karoteny), ztužovač šlehačky neutral (cukr, glukózový sirup, modifikovaný bramborový škrob: E 1414, zahušťovadlo: E401), <b>melanž vaječná (pasterovaná vaječná melanž)</b>, kakaový prášek, <b>mléko sušené plnotučné</b>, kypřicí prášek do pečiva (kypřicí látky: E450, E500ii, <b>pšeničná mouka</b>), agar (zahušťovadlo: E 406)</p>		
<b>Podmínky skladování:</b>	Výrobky se skladují v čistých, škůdců prostých skladech určených pro skladování potravinářských výrobků. <b>Výrobky se skladují při teplotě do + 8°C.</b>		
<b>Způsob distribuce:</b>	výrobky se přepravují v přepravních obalech určených pro přepravu cukrářských výrobků, které je zakázáno používat k jiným účelům		