

Špecifikácia výrobku: Jačmené vločky

Názov suroviny	Jačmeň siaty
Zloženie	Jačmené vločky 100%
Fyzikálno-chemické vlastnosti	
Vlhkosť	max.14 %
Obsah nerozmačkaných zŕn	max.0.2%
Obsah časti stebiel,plúch a oplodia	max.0.2%
Zem pôvodu	Slovensko
Použitie pre potravinárske účely	Áno
Organoleptické vlastnosti	
Farba	Biela-krémová
Vôňa	Obilninová,typická pre jačmené vločky,bez cudzích pachov
Chuť	Obilninová,typická pre jačmené vločky,bez cudzích chutí
Nutričné hodnoty v 100g výrobku	
Energetická hodnota	1402kJ / 335 kcal
Bielkoviny	9.8g
Sacharidy	75.2g,z toho cukry 0.9g
Tuky	1.8g,z toho nasýtené mastné kyseliny 0.4g
Soľ	0.01g
Škodcovia	Nie
Skladovacie podmienky	
Skladovať v priestoroch s relatívnou vzdušnou vlhkosťou max.75%	
Minimálna trvanlivosť	do 9 mesiacov od dátumu výroby
Znaky cudzorodé,kontaminujúce	
Suma aflatoxínov B1,B2,G1,G2	do 0.08mg/kg
Olovo	do 0,200mg/kg
Kadmium	do 0.10mg/kg
Ortuť	do 0.03mg/kg
Znaky mikrobiologické	N C m M
Celkový počet mikroorganizmov limit	5 2 50000 100000
Koliformné baktérie limit	5 1 200 1000
Plesne limit	5 3 500 1000
Balenie	
Obal	Veľkoobjemové vaky,Polypropylénové vrecia,Papierové prebaly
Hmotnosť	600kg 40kg 15kg
Obsah alergénov	Lepok
Obsah GMO	Nie

Vypracoval: Manažér kvality	Schválil:Výrobný riaditeľ
Meno: Katarína Cidoriková	Meno: Ing. Ján Galan
Dátum: 1.1.2017.	Dátum:1.1.2017.
Účinnosť: 1.1.2017.	Účinnosť:1.1.2017.
Revízia: 15.1.2021.	Podpis: Galan
Podpis: Cidoriková	

Výrobca:	Ing. Ján Galan – Galepo s.r.o, Baračka 84 ,Trenčianske Teplice 914 51
Prevádzka: e- mail:	Výrobňa obilninových vložiek,Trenčianske Jastrabie 254,913 22 galeposk@gmail.com
IČO:	46972285
IČ DPH:	SK2023692803
Mobil:	00421905497335
E – mail:	galan@galan.sk

Distribútor v Českej republike	Ing.Jiří Říha , Pohnánek 33, Mladá Vožice, 391 43
IČO:	65021428
DIČ:	CZ6408040309
Telefón:	00420602177340, 00420607971251
E – mail:	ingriha@seznam.cz

25.3.2022

PEŠEK - KAMBOUSEK s.r.o.
U Plocha dráh 1958, 274 01 Slaný ©
IČO: 254141422, DIČ: CZ26499851