|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobkui | hmotn. | druh, skupina | podskupina | složení(alergeny zvýrazněny) | definice trvanlivosti | trvanlivost- dny | skladování | balení | obsahuje alergeny - číselné označení | může obsahovatstopy alergenů • číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 110 | Bábovička -olejová | 100 g | emné pečivo | zlitých imot | cukr, mouka pšeničná.veice. olei rostlinný řeokový 11%. voda, náoln ícukr. olei rostlinný řeokovv. kakao, aktóza, oříšky lískové, mléko' suš., emulaátor sójový lecitin. aromal kvnňcí látkv (dífosforečnan sodný, hydrogen uhličitan sodný), ovocná dřeň, cukr, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), škrob modifikovaný, arama, konzervant (sorban draselný) | Minimální trvanlivost | 2 |  | balený výrobek | 1,3,6,7,8, | 11, |
| 99 | Bábovka jemná | 200 g | jemné pečivo | z litých hmot | oiškotová směs (cukr, mouka pšeničná, škrob, svrovátka sušená, kvoncí látkv difosforečnan sodný, uhličitan sodný, olej rostlinný řepkový, sůl, kořeni, aroma), olej rostlinný řepkový, veice, voda | Minimálnítrvanlivost | 5 |  | balený výrobek | i, 3,7, | 6, 8,11, |
|  | Bageta běžné pečivo I | 160 g | běžné pečivo pšeničné |  | mouka ošeničná. voda, droždí, olei řeokovv. sůl. mouka sladová, emulaátor (mono a diolvceridv mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, | 3,6,7,8,11, |
| 335 | Bageta tmavá | 160 g | běžné pečivo vícezrnné |  | mouka pšeničná, voda, vícezmná směs (vločkv ovesné, len. drť sójová, mouka žitná, svrovátka sušená, sezam. mouka pšeničná celozmná. leoek. slad Dražený, enzvmv’i. sezam. len. droždí, olei řeokovv. sůl | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 6, 7,11, | 3, 8, |
| 102 | Bageta vícezmná | 185 g | běžné pečivo vícezrnné |  | mouka pšeničná, voda, vícezmná směs (len. vločkv ovesné, mouka žitná, mouka ošeničná celozmná. drť sólová, sůl. svrovátka sušená, sezam. slad léčný pražený, lepek, enzvmvl droždí, olei řeokový mouka ječná sladová, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,6,7,11, | 3,8, |
| 33 | Banketka běžné pečivo | 30 g | běžné pečivo pšeničné |  | mouka pšeničná, voda, droždí, olei řeokový. sůl. kmín, stabilizátor (actan váoenatvt enTvmv látkv rfanši liírí mouku (kyselina askorbová, L-cystein) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, | 3, 6, 7, 8,11, |
| 120 | Bavoráček jemné pečivo s náplní tvarohovou; | 75 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, náplň tvarohová 25% Itvaroh 11%. voda, stabilizátor tvarohu (cukr, modifikovaný škrab: škrob, bítek vaiečný. regulátor kyselosti (kyselina citrónová), arama, sůl)], voda, náplň povidlová [směs ovocných protlaků, cukr, voda, švestky, škrob kukuňčný, zahušťovadlo kartaxymethyiceluló2a, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), barvivo kulér, aroma, konzervant (socban draselný)], směs koblihová (yeiee sušená, cukr, svrovátka sušená, laktóza. sůl. bilek. emulaátorv (mono a dialvceridv mastných kvseíina a jejich estery), lepek, aroma, barvivo karoten, látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein), enzymy), tuk ztužený, oleí řeokový. droždí, škrob pšeničný | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3, 6, | 7, 8,11, |
| 532 | Briošek jemné pečivo | 50 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, pečivová směs ícukr. mouka pšeničná, lepek pšeničný, mléko sušené, žloutek sušený, emulaátorv mono a dialvceridv mastných kvselin. stearolaktvlát sodný, aroma, enzvmv. látka zlepšující mouku kyselina askorbová). ztužené rostlinné oleie. rostlinné oleje a tukv (sólový, feokovýt. droždí, regulátory kyselosti (kyselina mléčná, kyselina citrónová), antioxidanty (propyigallát, oktylgallát), barviva (kurfcumín, annato) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 3, 6,7, | 8,11, |
|  | Brýle s náplní makovou a ; ořechovou ' | 80 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, náplň 20%(cúkr, voda, mák 25%, strouhanka, syrovátka sušená. Škrob pšeničný, mouka sójová, bilek sušený, kakao, skořice, aroma), voda, tuk [rostlinné tuky a oleje (sójový, řepkový, slunečnicový), emulgátor (mono a diglyceridy mastných kyselin), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), barvivo (karoten), máslové aroma], droždí, cukr, mléko sušené, vejce, sůl, olej rostlinný, ocet, lepek, bílkovina mléčná, emulgátor (lecitin sójový), barvivo (karoten), mouka sladová, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 3, 6, 7, | 8,11, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmotn. | druh, skupina | podskupin a | složení(alergeny zvýrazněny) | definice trvanlivosti | trvanlivost- dny | skladování | balení | obsahuje alergeny -číselné označení | může obsahovat stopy alergenů ■ číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | i |  |
|  | Brýle s náplní s vanilkovou příchutí a čokopepitou | 80 g | iemné pečivo |  | mouka pšeničná, náolň dle druhu maková-20%(cukr. voda, mák 25%. strouhanka, syrovátka sušená, škrob pšeničný, mouka sóiová. bílek sušený, kakao, skořice, aroma). tvarohová-18% [tvaroh, voda, stabilizátor tvarohu (cukr. modifikovaný škrob E1414. škrob, bílek vaiečný sušený, aroma)). vanilková-15% (voda, cukr, sirup glukózový, škrob modifikovaný, tuky rostl., kakao, zahušťovadio karboxymethylcelulóza, sůl, konzervant sorban draselný, regulátor kyselina kys citrónová, barviva beta karoten, titanová běloba, aroma, emulgátor pektin), voda, tuk (rostlinné tuky a oleje, emulgátor mono a diglyceridy mastných kyselin, regulátor kvsel. kvselina citrónová, barvivo karoten. máslové aroma), droždí, cukr, mléko sušené, veice. sůl. olei rostlinný, ocet lepek, bílkovina mléčná, emuloátor lecitin sólový, barvivo karoten. mouka sladová, látka zlepš. mouku kys. askorbová, enzymy | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3,Í6,7, | 8,11, |
|  | Buchta česká s náplní makovou | 50 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, náolň 18% ícukr. voda, mák 7%. strouhanka (mouka pšeničná, olei rostlinný řeokovv. droždí, sůl), syrovátka sušená, škrob pšeničný, mouka sóiová. bílek sušený, kakao, skonce. aroma), voda, pečivová směs (mouka pšeničná, bramborv sušené, mléko sušené, lepek pšeničný. sůl. syrovátka sušená, aroma, prášek ovocný, koření, enzymy), olej řepkový, droždí, veice | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalený výrobek | 1,3/6, 7, | 8,11, |
|  | Buchta česká s náplní povidlovou | 50 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, náplň 18% [směs ovocných protlaků, cukr, voda, švestky sušené, škrob kukuřičný, zahušťovadio (karboxymethylcelulóza), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), barvivo kulér, aroma, konzervant sorban draselnýl. voda, pečivová směs (mouka pšeničná, bramborv sušené, mléko sušené, lepek pšeničný, sůl. svrovátka sušená, aroma, orášek ovocný, kořeni, enzvmv). olei rostlinný řéDkový. droždí, veice | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | i1,3,7, | 6, 8,11, |
|  | Buchta česká s náplní tvarohovou | 50 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, náolň 18% tvarohová (tvaroh 8%. voda, stabilizátor tvarohu ícukr. zahušťovadio (modifikovaný škrob), škrob, bílek sušený, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), aroma, sůl]), voda, pečivová směs (mouka pšeničná, bramborv sušené, mléko sušené, lepek Pšeničný. sůl. svrovátka sušená, aroma, prášek ovocný, koření, enzymy), olej rostlinný řepkový, droždí, veice | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3, 7, | 6, 8,11, |
| 360 | Buchtičkydukátové | 220 g | jemné pečivo |  | tfmouka pšeničná#, voda. cukr, tuk íbleie rostlinné ÍDalmový. řepkový), voda, emulnátnrv (mono a dinlvcerdv mastných kvselina a ieiich esterv. #sólovv lecitin#), sůl. regulátor kyselosti (kvselina citrónová), konzervant (sorban draselný), barvivo (anriato). aromal. olei rostlinný řepkový, droždí, sůl. #mouka sladová#, emuloátor (estery mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), ochucující prostředek [dřeň jablečná, modifikovaný škrob, aroma, barvivo (kurkumin)!. mouka kukuřičná. #svrovátka sušená#. #mouka sóiová#. emuloátor (#sólový lecitin#), extrakt světlice barvířské | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1,6,7, | 3, 8,11, |
| 361 | Buchtičkydukátové s pudingem | 220 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda. cukr, tuk íoleie rostlinné (palmový, řepkový), voda, emuloátorv (mono a dialvcerdv mastných kyselina a ieiich esterv. sójový lecitin), sůl. reaulátor kyselosti (kvselina citrónová), konzervant (sorban draselný), barvivo (annato). aromal. olei rostlinný řepkový, droždí, sůl. mouka sladová, emuloátor (estery mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), ochucující prostředek [dřeň jablečná, modifikovaný škrob, aroma, barvivo (kurkumin)l. mouka kukuřičná, svrovátka sušená, mouka sóiová. emuloátor (sólový lecitin), extrakt světlice barvířskéSLOŽENÍ A NÁVOD NA PŘÍPRAVU PUDINGU JE UVEDENÉ NA OBALE PUDINGU | Minimální trvanlivost | 3 |  | balenývýrobek | 1, 6, 7, | 3, 8,11, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmotn. | druh, skupina | podskupina | složení(alergeny zvýrazněny) | definicetrvanlivosti | trvanlivost-dny | skladováni | baleni | obsahujealergeny -číselnéoznačení | může obsahovatrtopy alergenů • číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 358 | Buchty Honzovy s náplní makovou | 240 g | emné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, nániň 28% Icukr. voda, mák 7%. strouhanka (mouka pšeničná, olei rostlinný řepkový. droždí, sůl), syrovátka sušená, škrob pšeničný. mouka sólová, bílek sušený, kakao, skořice, aroma], cukr, tuk [oleje rostlinné (palmový, řepkový), voda, emulgátory (mono a diglycerdy mastných kyselina a ieiich estery, sólový lecitin1), sůl. reaulálor kvselosti řkvsefina citrónová! konzervant (sorban draselný! barvivo (annato), aroma! olei rostlinný řepkový, droždí, sůl. mouka sladová, emulaátor (esterv mastných kyselin), enzymy, látka zlepšujíc! mouku (kyselina askorbová), ochucující prostředek (dřeň jablečná, modifikovaný škrob, aroma, barvivo (kurkumin)l. mouka kukuňčná. syrovátka sušená, mouka sójová, emulaátor (sólový lecitin! extrakt světlice barvířské | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1,3,6,7, | 8,11, |
| 3S7 | Buchty Honzovy s náplní tvaróhovou | 240 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná. voda, náolft 28% [tvaroh 13%. voda. cukr, zahušťovadlo (modifikovaný škrob), škrob, bílek sušený, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), aroma, sůl], cukr, tuk [oleje rostlinné (palmový, řepkový), voda, emulaátorv (mono a dialvcerdv mastných kvselina a ieiich esterv. sólový lecitin), sůl. reaulátor kvselosti (kyselina citrónová), konzervant (sorban draselný), barvivo (annato), aroma], olej rostlinný řepkový, droždí, sůl. mouka sladová, emulaátor (esterv mastných kvselin! enzvmv. látka zleošuiící mouku (kvselina askorbová), ochucující prostředek [dřeň jablečná, modifikovaný škrob, aroma, barvivo (kurkumin)], mouka kukuňčná. syrovátka sušená, mouka sólová, emulaátor (sólový lecitin), extrakt svědíce barvířské | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1,3, 6, 7, | 8,11, |
| 356 | Buchty Honzovy s povidly | 320 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, oovidla 28% (švestkový lekvar. švestkv. dřeň iablečná. cukr, aroma švestkové, barvivo (karamel)], cukr, tuk [oleje rostlinné (palmový, řepkový), voda, emulgátory (mono a diglycerdy mastných kyselina a ieiich esterv. sólový lecitin), sůl. reaulátor kvselosti (kvselina citrónová), konzervant (sorban draselný), barvivo (annato). aroma! olei rostlinný řepkový. droždí, sůl. mouka sladová, emulaátor (estery mastných kyselin), enzymy, tátka zlepšujíc! mouku (kyselina askorbová), ochucující prostředek [dřeň iablečná. modifikovaný škrob, aroma, barvivo (kurkumin)! mouka kukuřičná, syrovátka sušená, mouka sójová, emulaátor (sólový lecitin), extrakt světlice barvířské | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1, *3,* 6, 7, | 8,11, |
| 9 | Bulka běžné pečivo se sýrem | 50 g | běžné pečivo pšeničné |  | mouka ošeničná. voda, droždí, olei rostlinný řepkový. svr maximálně 1%.sůl. stabilizátor octan vápenatý, enzymy, látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein) | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, | 3, 6,7, 8,11, |
| 23 | Bulka vícezmné pečivo tmavé | 90 g | běžné pečivo vícezrnné |  | mouka ošeničná. voda, vícezmná směs (vločky ovesné, len. drť sólová, mouka žitná, syrovátka sušená.sezam. mouka pšeničná celozmná, leoek, slad pražený, enzymy), droždí, olej rostlinný řepkový, sůl | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 6,11, | 3, 7, 8, |
| 56 | Croissant si čokoládovou polevou | 60 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, maraarin (rostlinné tukv a oleie (sólové, reokové. oalmové). voda, ztužené rostlinné tuky, sůl, emulgátor mono a diglyceridy mastných kyselin, regulátor kyselosti kyselina citrónová, aroma, barvivo betakacoten! Doleva 12% (cukr, tuk rostlinný slunečnicový, kakao, emulaátorv lecitin sójový, ootvatvceratoolvricinaleát. aroma), droždí, cukr, olei řepkový, vejce, lepek, mouka sladová, emulaátor (esterv mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 3, 6, | 7,8,11, |
| 155 | Croissant s, nugátem i | 30 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, maraarin (rostlinné tukv a oleie (sójové, řeokové. oalmové). voda, ztužené rostlinné tuky, sůl, emulgátor (mono a diglyceridy mastných kyselin), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), aroma, barvivo (betakaroten)], náplň 12% [cukr, oleje rostlinné, kakao, laktóza. oříšky lískové, mléko sušené, emutoátor (sólový lecitin), aroma! droždí, cukr, olei řeokový. velce. lepek, mouka sladová, emulgátor (estery mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 3, 6,7, | 8,11, |

tisk: 2.3.2015/20:57/Deklarace - souhrn 2015 - Pekárna/deklarace výrobků - vše

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmoto. | druh, skupina | podskupin a | složení-(alergeny zvýrazněny) | definice trvanlivosti | trvanlivost-dny | skladování | balení | obsahuje alergeny -číselné označení | může obsahovatstopy alergenů- číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 |  |
| 63 | Croissant vícezrnný tmavý | 60 g | běžné pečivo vícezrnné |  | mouka pšeničná, voda, vícezrnná směs (mouka pšeničná celozmná. žitná, semínko slunečnice, vločkv ovesné, pšeničné, špaldové, sezam, syrovátka suš., emulgátory (mono a díglyceridy mastných kyselin a jejich esterv). cukr, slad léčný, otrubv pšeničné, len. sólový aranulát. mouka sladová, lepek. koření, barvivo (karamel), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), antioxidant (kyselina askorbová), enzymy], droždí, olej řepkový, sezam. len, sůl, slad pražený ječný | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | !íXii' | 3,7,8, |
| 148 | Dalmánek běžné pečivo | 60 g | běžné pečivo pšenično žitné |  | mouka pšeničná. voda, mouka žitná, nekařský cnpravek Henek, sůl. mouka žitná celozmná. mouka žitná bobtnavá. emulaátorv (mono a dioivceridv mastných kvselin. sóiovv lecitin!, mouka léčná sladová, regulátory kyselostí (fosforečnan vápenatý, kyselina mléčná, kyselina citrónová), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová)], droždí, sůl, olej řepkový, kmín | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | i,:6. | 3, 7, 8,11, |
|  | Domeček tvarohový jemnépečivo | 50 g | jemné pečivo |  | mouka Dšeničná. tuk ítukv rostlinné (palmový, kokosový. Dalmoiádrový). voda, sůl 1%. emulaátorv (mono a díglyceridy mastných kyselin, lecitin sójový), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant (sorban draselný), aroma máslové, barvivo (beťakaroten)], tvaroh 27%, cukr, vejce | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 3J7, 8, | 6, |
|  | Foccacio běžné pečivo | 80 g | běžné pečivo speciální |  | mouka ošenlčná. voda, bramborová směs ((brambory sušené 6%, mléko, emulaátor (sójový lecitin)], slanina [vepřový bok, voda, sůl, konzervant (dusitan sodný), cukr, stabilizátory (difosforečnany a trifosforečnany), antioxidant (askorban sodný), modifikovaný škrob], cibule, olivy, olej řepkový, droždí, sůl. sezam. len. česnek sušený, mouka sladová, emulaátor (mono a dioivceridv mastných kvselin). enzvmv. látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,6,7, | 3, 8,11, |
| 44 | Houska běžné pečivo ražená | 45 g | běžné pečivo pšeničné |  | mouka Dšeničná. voda, droždi. olei řeDkový. sůl. stabilizátor (octan váoenatý). enzvmv. látkv zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein) | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | i, | 3,6, 7, 8,11, |
| 162 | Houska cereální vícezrnná | 60 g | běžné pečivo vícezrnné |  | mouka pšeničná, voda, cereální směs [semínko slunečnicové, lněné, mouka žitná, otrubv pšeničné. cukr, sůl. lepek, mouka pšeničná, mouka auarová. emulaátorv (mono a dioivceridv mastných kvselin). reokow lecitin, regulátor kyselosti (fosforečnan vápenatý, kyselina citrónová), tuk rostlinný, směs koření, mléko sušené, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein), enzymy], droždí, olej rostlinný, sezam. len | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,6, Í7,11, | 3,8, |
|  | Houska s anglickou slaninou | 80 g | běžné pečivo pšeničné |  | mouka pšeničná, vada, slanina 5% [bok vepřový. sůl. konzervant (dusitan sodný). siruD olukózový. stabilizátory (difosforečnany a trifosforečnany), antioxidant (askorban sodný)], droždí, olej řepkový, sůl, stabilizátor (octan vápenatý), enzymy, látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | i, | 3,6,7,11, |
| 205 | Hřeben s náplní makovou | 65 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, tuk ísměs rostlinných tuků, oleiů a ztužených rostlinných tuků (sójových, palmových, řepkových), emulgátory (mono a díglyceridy nasycených mastných kyselin a jejich estery, sójový lecitin), aroma, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant (sorban draselný), barvivo (karoten)], náolň 11% (cukr. voda, mák 2.7%. strouhanka (mouka pšeničná, oleí reokový. droždí, sůl), svrovátka sušená, škrob pšeničný, mouka sólová, btlek sušený, kakao, skořice, aromal. droždí, cukr. sůl. vejce sušená, lepek, ocet mouka sladová.. enzvmv. látka zleoš. mouku (kyselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 3,6,7, | 8,11, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmotn. | druh, skupina | podskupina | složení(alergeny zvýrazněny) | definice trvanlivosti | trvanlivost- dny | skladování | balení | obsahujealergeny -Číselné označení | může obsahovat stopy alergenů • číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2Q6 | Hřeben s náplní ořechovou!i | 65 g | emné pečivo |  | mouka pšeničná. mléko, tuk ísměs rostlinných tuků, oleiú a ztužených rostlinných tuků (sóiových. žalmových, řepkových), emulgátory (mono a digiyceridy nasycených mastných kyselin a jejich esteiy, sálový ecttinl. arama, regulátor kyselostí (kyselina citrónová), konzervant (sorban draselný), barvivo (karoten)}, náplň 11 % [směs ořechová [cukr, ořechy 2,9% (vlašské, lískové), škrob kukuřičný, bílkovina kuřecí sušená, zahušťovadlo (alginát sodný), kakao, látky kypřící (difosforečnan sodný, hydrogen uhličitan sodný, škrob pšeničný, sůl. aroma!. voda, strouhanka (mouka pšeničná, droždí, olej řeokový. sůlH. droždí, cukr. sůl. vefce sušená, lepek, ocet mouka sladová.. enzvmv. látka zleoš. mouku (kvselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3, 6, 7, 8, | ■ 11, |
| 221 | hřeben s náplní povidlovou! | 65 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, tuk Isměs rostlinných tuků, oleiů a ztužených rostlinných tuků (sójových, palmových, řepkových), emulgátory (mono a digiyceridy nasycených mastných kyselin a jejich estery, sólový lecitin), aroma, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant (sorban draselný), barvivo (karoten)}, náplň 11 % [směs ovocných protlaků, cukr, voda, švestky sušené, škrab kukuřičný, zahušťovadlo (karboxymethyicelutóza), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), barvivo (kulér), aroma, konzervant (sorban draselný)!, droždí, cukr. sůl. velce sušená, lepek, ocet mouka sladová.. enzvmv. látka zleoš. mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 ' |  | nebalený výrobek | 1/ 3,6,7, | 8,11, |
| 222 | Hřeben s naplní tvarohovou | 65 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, tuk ísměs rostlinných tuků, oleiů a ztužených rostlinných tuků (sóiovvch. palmových, řepkových), emulgátory (mono a digiyceridy nasycených mastných kyselin a jejich estery, sójový teciflpk aroma, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant (sorban draselný), barvivo (karoten)}, náplň 11% [tvaroh 5.6%. voda, stabilizátor tvarohu [cukr, zahušťovadlo (modifikovaný škrob), škrob, bílek sušený, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), aroma, sůl]. droždí, cukr, sůl, vetce sušená. teoek. ocet mouka sladová., enzvmv. látka zleoš. mouku (kvselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3, 6, 7, | 8, IX |
| 328 | Chléb Doutník Štípský ; | 600 g | chléb pšenično žitný |  | mouka pšeničná, voda, mouka žitná, sádlo veořové. sůl. droždí, kvasový přípravek íkvas žitný renulátnr kyselosti (kyselina octová)}, směs kořeni, škrob pšeničný | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalený výrobek | 1, | 3,6,7,8, IX |
| 428 | Chléb Doutník Štípský krájený | 600 g | chléb pšenično žitný |  | mouka pšeničná, voda, mouka žitná, sádlo veDřové. sůl. droždí, kvasový oňDravek íkvas žitný, reaulátor kyselosti (kyselina octová)}, směs koření, Škrab pšeničný | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | balenývýrobek | x | 3, 6, 7,8,11, |
| 327 | Chléb DoutníkŠtípský tmavý | 600 g | chléb pšenično žitný |  | mouka pšeničná, voda, mouka žitná, sádlo veořové. sůl. droždí, kvasový onoravek (kvas žitný, reaulátor . kyselosti (kvselina octová)!, slad ječný Dražený, směs koření, škrob pšeničný | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | X | 3, 6, 7,8,11, |
| 427 | Chléb DoutníkŠtípský tmávý krájený | 600 g | chléb pšeničnožitný |  | mouka pšeničná, voda, mouka žitná, sádlo veořové. sůl. droždí, kvasový ořÍDravek floras žitný, reaulátor kyselosti (kyselina octová)!, slad tečný pražený, směs koření, škrob pšeničný | Minimální trvanlivost | 1 |  | balený výrobek | 1, | 3, 6, 7, 8,11, |
| 147 | Chléb podrfiáslový malý í | 450 g | chléb pšenično žitný |  | voda, mouka pšeničná, mouka žitná, oodmáslí sušené 1.5%. sůl. droždí, kmín. Škrob pšeničný, mouka sójová, stabilizátor (uhličitan vápenatý), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1, 6,7, | 3,8,11, |
| 14É | Chléb podmáslový velký ; | 900 g | chléb pšenično žitný |  | voda, mouka pšeničná, mouka žitná, podmáslí sušené 1.5%. sůl. drozdi, kmín, škrob pšeničný, mouka sólová, stabilizátor (uhličitan vápenatý), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | X 6,7, | 3, 8,11, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmoto. | druh, skupina | podskupin a | složení(alergeny zvýrazněny) | definice trvanlivosti | trvanlivost-dny | skladování | ; balení | obsa alergčíšeozna | ujeny- né .ení | může obsahovat stopy alergenů ■ číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ! |  |  |
| 4 | Chléb pšenično žitný | 600 g | chléb pšeničnožitný |  | voda, mouka pšeničná. mouka žitná, sůl. droždí, kmín, škrob Dšeničnv. emulaátor (esterv mastntfch kyselin), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | balený výrobek | 1 |  | 3,6,7,8,11, |
| 5 | Chléb pšenično žitný | lOOOg | chléb pšeničnožitný |  | voda, mouka ošeničná. mouka žitná, sůl. droždí, kmín, škrob Dšeničnv. emulator (esterv mastnvch kyselin), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1 |  | 3, 6, 7, 8,11, |
| 38 | Chléb pšenično žitný | lOOOg | chléb pšenično žitný |  | voda, mouka pšeničná, mouka žitná, sůl. droždí, kmín, škrob Dšeničnv. emulaátor (esterv mastných kyselin), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1 |  | 3, 6, 7, 8,11, |
|  | Chléb pšenično žitný | 480 g | chléb pšenično žitný |  | voda, mouka pšeničná, mouka žitná, sůi. droždí, kmín, škrob Dšeničnv. emulaátor (esterv mastných kyselin), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy | Minimální trvanlivost | 3 |  | i balený výrobek | 1 |  | 3,6,7,8,11, |
| 1 | Chléb pšenično žitný k pivu | 600 g | chléb pšeničnožitný |  | voda, mouka pšeničná, mouka žitná, sůl. droždí, kmín, škrob Dšeničnv. emulaátor (esterv mastných kyselin), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | —1 |  | 3,6, 7, 8,11, |
| 71 | Chléb pšenično žitný krájený | 600 g | chléb pšenično žitný |  | voda, mouka pšeničná, mouka žitná, sůl. droždí, kmín, škrob Dšeničnv. emulaátor (esterv mastných kyselin), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený : výrobek | 1 |  | *3,* 6, 7, 8,11, |
| 72 | Chléb pšeničnožitný krájený | lOOOg | chléb pšeničnožitný |  | voda, mouka ošeničná. mouka žitná, sůl. droždí, kmín, škrob Dšeničnv. emulaátor (esterv mastných kyselin), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy | Minimálnítrvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1 |  | 3, 6,7,8,11, |
| 176 | Chléb pšenično žitný krájený | 200 g | chléb pšenično žitný |  | voda, mouka ošeničná. mouka žitná, sůl. droždí, kmín. Škrob Dšeničnv. emulaátor (esterv mastných kyselin), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený. výrobek | 1 |  | 3, 6, 7, 8,11, |
| 76 | Chléb pšenično žitný krájený | 500 g | chléb pšenično žitný |  | voda, mouka pšeničná, mouka žitná, sůl. droždí, kmín, škrob pšeničný, emulaátor (esterv mastných kyselin), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy | Minimální trvanlivost | 3 |  | í balený výrobek | 1 |  | 3, 6, 7, 8,11, |
|  | Chléb pšeničnožitný krájený | lOOOg | chléb pšeničnožitný |  | voda, mouka pšeničná, mouka žitná, sůl. droždí, kmín, škrob Dšeničnv. emulaátor (esterv mastných kyselin), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy | Minimální trvanlivost | 3 |  | • balený výrobek | 1 |  | 3,6,7,8,11, |
| 80 | Chléb pšenično žitný kulatý | 600 g | chléb pšenično žitný |  | voda, mouka pšeničná, mouka žitná, sůl. droždí, kmín, škrob Dšeničný. emulaátor (esterv mastných kyselin), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,6, | 11, | 3, 7,8, |
|  | Chléb semínkový vícezrnný | 700 g | chléb vícezrnný |  | mouka pšeničná, voda, chlebová směs (semínka slunečnicové, trhanka žitná, kropice kukuřičná, drť sóíová Dražená, slad iečnv Dražený, koření chlebové. Dohanka loupaná), olei rostlinný reokový. sezam. droždí, sůl. sladová mouka, emulaátor (mono a dialvceridv mastných kvselin). enzvmv. látka zieDšuiící mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,6, | r | 3,7, 8, |
| 97 | Chléb semínkový vícezrnný | 350 g | chléb vícezrnný |  | mouka pšeničná, voda, chlebová směs (semínko slunečnicové, trhanka žitná, kropice kukuřičná, drť sójová Dražená, slad Iečnv Dražený, koření chlebové, pohanka louDaná). olei rostlinný řepkový, sezam. droždí, sůi. sladová mouka, emulaátor (mono a dialvceridv mastných kvselin). enzvmv. látka zieDšuiící mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1,6, | *11,*i | 3, 7, 8, |
| 62 | Chléb slunečnicový | 700 g | chléb speciální |  | mouka pšeničná voda, vícezmná směs ímouka žitná, slunečnice 5%. mouka pšenčná celozmná. mouka žitná celorznná. sůl. lepek, mouka žitná sladová, vláknina iablečná. reaulátorv kvselosti (kvselina citrónová, kyselina octová), syrovátka, emutaátor lecitin sójový)!, droždí, sůl. emulaátor (mano a dialvceridv mastných kyselin), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy | Minimální trvanlivost | 1 |  | balený výrobek | 1,6 | ,7, | 3,8,11, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | iinázev výrobku | hmotn. | druh, skupina | podskupin a | složení(alergeny zvýrazněny) | definice trvanlivosti | trvanlivost- dny | skladování | balení | obsahuje alergeny - číselné označení | může obsahovat stopy alergenů - číselné označení |
|  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 66 | Chléb ; slunečnicový | 350 g | chléb speciální |  | mouka pšeničná, voda, vícezmná směs Imouka žitná, slunečnice 5%. mouka ošenéná calozmná. mouka žitná ceicrznná, sul, lepek, mouka žitná sladová, vláknina jablečná, regulátory kyselosti (kyselina citrónová, kyselina octová! syrovátka, emulaátor lecitin sólový)! droždí, sůl. emulaátor (mono a díalvceridv mastnvch kyselin), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | balenývýrobek | 1, 6,7, | 3, 8,11, |
| 380 | Chléb Štipský klas | 800 g | chléb pšenično žitný |  | voda, mouka pšeničná, mouka žitná, sůl. droždí, kmín, škrob ošeníčnv. emulaátor íesterv mastných kyselin), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, | 3,6,7, 8,11, |
|  | Chléb žitný se slunečnicí! | 500 g | chléb žitný |  | voda, mouka žitná, vícezmná směs (mouka pšeničná, slunečnice, vločkv (ovesné, bramborové! len. sůl. regulátory kyselosti (kyselina citrónová, octan sodný), lepek, slad tečny, stabilizátor (xanthan), emulgátor (estery mastných kyselin), mouka sólová, glukóza, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy], slunečnice 5%, droždí, olej rostlinný řepkový; | Minimální trvanlivost | i |  | nebalenývýrobek | 1, 6, | 3, 7, 8,11, |
|  | Chléb žitný se slunečnicí krájený | 500 g | chléb žitný |  | voda, mouka žitná, vícezmná směs (mouka pšeničná, slunečnice, vločkv (ovesné, bramborové! len. sůl regulátory kyselosti (kyselina citrónová, octan sodný), lepek, slad tečný, stabilizátor (xanthan). emulaátor (estery mastných kyselin), mouka sólová, glukóza, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy), slunečnice 5%, droždí, olej rostlinný řepkový; | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1, 6, | 3,7,8,11, |
| 227 | Chlebíček jemnépečivo ovocnýi | 70 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mouka žitná, voda, olei řepkový, cukr, rozinkv 4%. atainát 4%lcukr. voda, siruo škrobový žehrající látka (alginát sodný), regulátory kyselosti (fosforečnan sodný, fosforečnan vápenatý), emulgátor (ester polyglyceralu), arama, barviva (kurkumin, košenila)], droždí, ořechy vlašské 9%, čokopecky 9% (cukr, tuk palmový, kakao, emulaátor sólový lecitin. Přírodní aroma), vgjcp sušená, skořice, mouka sladová, emulgátor (mono a diglyceridy mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 3, 6, 8, | 7,11, |
| 13 | Chlebík vícezmný | 400 g | chléb více2rnný |  | mouka pšeničná, voda, vícezmná směs (vločkv ovesné, len. drť sólová, mouka žitná, syrovátka sušená.sezam, mouka pšeničná celozmná, lepek, slad pražený, enzymy), droždí, olej řepkový, sůl | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,6,7, | 3, 8,11, |
|  | Jemné pečivo Čertík ! | 90 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda. cukr, veice. droždí, olei rostlinný řenkový sůl. tuk rostlinný oalmnvý kakao, mouka sladová, emulqátorv (sólový lecitin, estery mastných kvselin. Polvahrceroloolvridnoleát! enzvmv. látka zlepšující mouku kyselina askorbová | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1,6, | 3,7, 8,11, |
| 244 | Kapsa pečivorustik s náplnímexickou ;ii | 80g | běžné pečivo pšenično žitné |  | mouka pšeničná, náplň 20% (protlak rajčatový, kukuřice, cukr, žamoionv. nnrndní ocet olei řenkovv. zahušťcvadlo modifikovaný škrob, cibule, voda, sůl, kořeni, konzervant (sorbát draselný)], vada, vícezmná směs (mouky (šenlčná celožmná, žitná), semínko slunečnice, vločkv ovesné, pšeničné, šnaldové. sezam. sůl. syrovátka sušená, emuloátorv (mono a díalvceridv mastnvch kvselin a ieiich esterv! cukr, slad tečný, otruby pšeničné, ten. sólový qranulát. mouka sladová, leoek. koření, barvivo (karamel), reaulátor kyselosti (ysefina citrónová), antioxidant (kyselina askorbová), enzymy], směs ztužených rostlinných olejů, tuků, rostlinných olejů a tuků (řepkové, palmové), droždí, emulaátor (sólový lecitin! barvivo řbetakaroten) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 6, 7,11, | 3, 8, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmotn. | druh, skupina | podskupin a | složení(alergeny zvýrazněny) | definicetrvanlivosti | trvanlivost- dny | skladování | balení | 1 obsahuje alergeny - číselné označení | může obsahovat stopy alergenů • číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 245 | Kapsa pečivo rustik s náplní špenátovou | 80 g | běžné pečivo pšenično žitné |  | mouka pšeničná. náolň 20% ííšcenát 10%. brokolice, olei reDkový. zahušťovadlo modifikovaný škrob, cibule, sůl, voda, regulátory kyselosti (ocet, kyselina mléčná, mléčnan sodný), česnek, koření, konzervant sorban draselný)], voda, vícezmná směs imoukv íšeničná celozmná. žitná), semínko slunečnice, vločkv ovesné, Dšeničné. šnaldové, sezam. sůl. syrovátka sušená, emulaátorv (mono a dialvceridv mastných kvselin a íeiích esterv). cukr, slad iečnv. otrubv pšeničné, len. sólový qranulát. mouka sladová, lepek, koření, barvivo (karamel), regulátor kyselostí (yselina citrónová), antioxidant (kyselina askorbová), enzymy], směs ztužených rostlinných olejů, tuků, rostlinných olejů a tuků (řepkové, palmové), droždí, emulgátor (sójový lecitin), barvivo (betakaroten) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,6/ | , 11, | 3,8, |
| 241 | Kapsa pečivo rustik s párkem | 80 g | běžné pečivo pšenično žitné |  | mouka pšeničná. Dárek 20% ímaso íveořové. hovězí), voda, koření, sůl. Škrob modifikovaný konzervant (dusitan sodný), stabilizátory (di, tri a potyfosforečnany), zvýrazňovač chuti (glutamát sodný), želí rující látky (karagenan, chlorid draselný), antioxidant (erythorban sodný), přírodní aroma)], česnek, koření, konzervant (sorban draselnv)l. voda, vícezmná směs Imoukv íšeničná celozmná, žitná), semínko slunečnice, vločkv ovesné, pšeničné, šnaldové. sezam. sůl. svrovátka sušená, emulaátorv (mono a dialvceridv mastných kvselin a íeiích esterv). cukr, slad ječný, otrubv pšeničné, len. sójový qranulát. mouka sladová, lepek, koření, barvivo (karamel), regulátor kyselosti (yselina citrónová), antioxidant (kyselina askorbová), enzymy], směs ztužených rostlinných olejů, tuků, rostlinných olejů a tuků (řepkové, palmové), droždí, emulgátor (sójový lecitin), barvivo (betakaroten) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,6 |  | 3, 8,11, |
| 240 | Kapsa pečivorustik se zelnounáplní | 80 g | běžné pečivo pšenično žitné |  | mouka pšeničná, náplň 20 %ízelí kvsané 10%. krupice pšeničná, cibule, sůl. konzervant (sorban draselný), aroma, kořenil, voda, vícezmná směs imoukv íšeničná celozmná, žitná), semínko slunečnice, vločkv ovesné, pšeničné, špaldové, sezam. sůl. svrovátka sušená, emulaátorv (mono a dialvceridv mastných kvselin a ieiich esterv). cukr, slad iečnv. otrubv pšeničné, len. sólový qranulát. mouka sladová, lepek, kořeni, barvivo (karamel), regulátor kyselosti (yselina citrónová), antioxidant (kyselina askorbová), enzymy], směs ztužených rostlinných oleiů. tuků, rostlinných oleiů a tuků (řepkové. palmové), droždí, emulaátor (sóiový lecitin), barvivo (betakaroten) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, É | *'1.* | 3,8,11, |
|  | Kapsa s anglickou | 70 g | běžné pečivo pšeničné |  | mouka pšeničná, voda, droždí. Dizza omáčka íorotlak raičatovv. cibule, olei slunečnicový, cukr, škrab modifikovaný, sůl, česnek, oregáno, petržel, zahušťovadlo (xanthan, guma guar), konzervant (sorban draselný), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), koncentrát šťávy z červené řepy, karatky, bezínkové šťávy, výtažek z koření, aroma, antioxidant (kyselina askorbová)], slanina [bok vepřový 94%, voda, sůl, konzervant (dusitan sodný), sirup glukózový, stabilizátory (di a trifosforečnany), antioxidant (askorban sodný)], olej řepkový, sýr, sůl, stabilizátor (octan vápenatý), enzymy, látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1 |  | 3, 6,7, 8,11, |
|  | Kapsa tvarohová jemné pečivo s náplní ovocnou | 60 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, tuk ftukv rostlinné (Dalmový. kokosový, oalmoiádrový). voda, sůl 1 %. emulaátorv (mono a diglyceridy mastných kyselin, lecitin sójový), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant (sorban draselný), aroma máslové, barvivo (betakaroten)], tvaroh 27%, náplň 15% [směs ovocných dřeni 6%, cukr, glukózový sirup, želírující látka (pektin), regulátor (kyselosti kyselina citrónová), aroma ovocné, konzervant (sorban draselný)], cukr, vejce | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3, | 7,8, | 6. |
|  | Klas Štípský chlebový | 800 g | chléb pšeničnožitný |  | mouka pšeničná, voda, mouka žitná, sádlo vepřové, sůl. droždí, kvasový přípravek íkvas žitný, reaulátor kyselosti (kyselina octová)], směs koření, škrob pšeničný | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název v. | robku | hmotn. | druh, skupina | podskupin a | složení(alergeny zvýrazněny) | definicetrvanlivosti | trvanlivost- dny | skladování | balení | obsahujealergeny -Číselné označení | může obsahovat stopy alergenů • číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Knedlík |bramborovýi | 500 g |  |  | mouka pšeničná, voda, kaše bramborová sušená 20%. mouka kukuřičná, sůl. barvivo (kurkuminY emufaátor (mono a diolvceridv mastných kvseliní konzervant (slričltan sodnví antíoxvdant (askaróvtaalmitát) kvond látky (dřfosforečnany, hydragenuhličitan sodný) | Spotřebujtedo: | 3 | Skladiště do+10°C | balenývýrobek | 1,12, | 3,6,7, 8,11, |
|  | Knedlík hciuskovýíi | 800 g |  |  | mouka pšeničná, voda vejce. běžné pečivo 3.7% ((mouka pšeničná, olei rostlinný řeokový. sůl. stabilizátor 'octan vápenatý), enzymy, látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein)], mléko sušené, droždí, sůl | Spotřebujtedo: | 3 | Skládáte do +10°C | balený výrobek | 1,7, | 3, 6, 8,11, |
| 181 | Knedlík houskovýl | 600 g |  |  | mouka pšeničná, voda vejce, běžné pečivo 3.7% ((mouka pšeničná, olei rostlinný řepkový. sul. stabilizátor (octan vápenatý), enzymy, látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein)], mléko sušené, droždí, sůl | Spotřebujtedo: | 3 | Skladujte do +10’C | balený výrobek | xz | 3,6, 8,11, |
| 180 | Knedlík hciuskový i | 300 g |  |  | mouka pšeničná, voda vejce, běžné pecivo 3.7% ((mouka pšeničná, olei rostlinný řepkový, sůl. stabilizátor (octan vápenatý), enzymy, látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein)], mléko sušené, droždí, sůl | Spotřebujtedo: | 3 | Skladujte do+10"C | balený výrobek | i,z | 3, 6, 8,11, |
| 182 | Knedlík hc krájený | luskový | 800 g |  |  | mouka pšeničná, voda vejce, běžné pecivo 3.7% íímouka pšeničná, olei rostlinný řepkový. sůl. stabilizátor (octan vápenatý), enzymy, látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein)], mléko sušené, droždí, sůl | Spotřebujtedo: | 3 | Skladujte do+10’C | balený výrobek | xz | 3, 6,8,11, |
| 22 | Kobliha s jahodovot | náplníilii | 50 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda. náDiň 10% íiahodv 2%. směs ovocných dření, cukr reoulátnr kvselnsti (kvspJina citrónová), želírující látka (pektin), barvivo (anthokyan), aroma, konzervant (kyselina sarbová)], směs koblihová (vejce sušená, cukr, syrovátka sušená, laktóza. sůl. bílek, emuidátorv (mono a dialvceridv mastných kyselin a jejich estery), protispékavá látka (síran vápenatý), lepek, aroma, barvivo (karotén), látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein), enzymy], tuk ztužený palmový, dej řepkový, droždí, škroby (kukuřičný, pšeničný), dextróza | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | X 3,7, | 6, 8,11, |
| 20 | Kobliha s náplnímeruňkovou1Ji | 50 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, náolň 10% fcukr. směs ovocných dření, kamtknvý nrntfak škrohnvý sinin renúlátor kyselosti (kyselina citrónová), želírující látka (pektin), aroma, konzervant (kyselina sarbová)], směs koblihová ívejce sušená, cukr, syrovátka sušená, laktóža. sůl. bílek. emulaátorv (mono a dialvceridv mastných kvselin a jejich estery), protispékavá látka (síran vápenatý), lepek, aroma, barvivo (karaten), látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein), enzymy], tuk ztužený palmový, olej řepkový, droždí, škroby (kukuřičný, pšeničný), dextróza | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3,7, | 6, 8,11, |
| 82 | Kobliha s náplní nugátovou ji !1i | 50 g | jemné pecivo |  | mouka pšeničná, voda, náolň 10% (voda. sirup dlukózovo-fruktózový. oříšková čokoláda (cukr. lískové oříšky, kakao, kakaové máslo), škrob modifikovaný, cukr, konzervant (sorban draselný), regulátor kyselostí (kyselina vinná), sůl. barvivo (titanová běloba), aramal. směs koblihová (vejce sušená, cukr, syrovátka sušená, laktóza. sůl, bílek. emulgátory (mono a diglyceridy mastných kyselin a jejich estery), pratíspékává látka (síran vápenatý), lepek, aroma, barvivo (karaten), látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein), enzymy], tuk ztužený palmový, olej řepkový, droždí, Škroby (kukuřičný, pšeničný), dextróza | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | X 3, Z 8, | 6.11, |
| 23 | Kobliha s náplní s vanilkovou příchutí1ii | 50 g | jemné pecivo |  | mouka pšeničná, voda, náplň 10% (voda. cukr, sirw alukózovv. škrob modifikovaný, tukv rostlinné (palmové řepkové), zahušťavadto (karboxmethyíceiulóza), sůl, konzervant (sorban draselný), regulátor kyselosti ’ (kyselina citrónová), barviva (beta karaten, titanová běloba), aroma, emulgátor (pektin)], směs koblihová íveica sušená, cukr, syrovátka sušená, laktóza. sůl, bílek. emulgátory (mana a diglyceridy mastných, kyselin a jejích estery), protispékavá látka (síran vápenatý), lepek, arama, barvivo (karaten), látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein), enzymy], tuk ztužený palmový, olej řepkový, droždí, škroby (kukuňčný. pšeničný), dextróza | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3,7, | 6, 8,11, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmotn. | druh, skupina | podskupina | složení(alergeny zvýrazněny) | definice trvanlivosti | trvanlivost- dny | skladování | ’ balení | obsal alergcoseloznar | oje ny- ié ení | může obsahovatstopy alergenů • číselné označení |
| 83 | Koláč s borůvkami | 60 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, borůvkv 15%. tuk ísměs rostlinných tuků íoalmovš tankové Rlnnennimvé^ emulaátorv (sójový lecitin, esterv mastných kvselin). konzervant (sorban draselný), reaulátorv kvselosti (kyselina mléčná, kvselina citrónová), barvivo (karoten)l. cukr, droždí, veice. mléko, leoek. sůl. mouka sladová, emulaátor (mono a diolvceridv mastnvch kvselin). enzvmv. látka zteošutící mouku (kvsp.lina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3,1 | ,7, | 8,11, |
| 59 | Koláč s černým rybízem | 55 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, vada, čemv rvbíz 15%. tuk (směs rostlinných tuků (oalmové. tankové slunecnirnve) emulaátorv (sójový lecitin, esterv mastnvch kvselin). konzervant (sorban draselný), reaulátorv kvselosti (kvselina mléčná, kvselina citrónová), barvivo (karoten)]. cukr, droždí, vejce, mléko, lepek, sůl. mouka sladová, emulaátor (mono a diolvceridv mastných kvselin). enzvmv. látka zIrošuíící mouku (kvselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalený • výrobek | 1,3,1 | ,7, | 8,11, |
| 59 | Koláč s červenýmrybízem | 55 g | jemné pečtvo |  | mouka pšeničná, voda, rvbíz červený 15%. tuk femes rostlinných tuků (oalmové. feDkové. slunečnicové) emulaátorv (sójový lecitin, esterv mastných kvselin). konzervant (sorban draselný), reaulátorv kvselosti (kvselina mléčná, kvselina citrónová), barvivo (karoten)l. cukr, droždí, veice. mléko, leoek. sůl. mouka sladová, emulaátor (mono a diolvceridv mastných kvselin). enzvmv látka zleošutíri mouku íkvselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3, | ',7, | 8,11, |
| 84 | Koláč s náplní jablkovou | 60 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, náplň 15% ívoda. jablka 5% sušená sířené oxidem sinčitým. cukr, modifikovaný škrob, skořice, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), aroma], tuk (směs rostlinných tuků (palmové, řepkové, slunečnicové), emulaátorv (sójový lecitin, esterv mastných kvselin). konzervant (sorban draselný), reaulátorv kvselosti (kvselina mléčná, kvselina citrónová), barvivo (karoten)l. cukr, droždí, veice, mléko, lepek, sůl. mouka sladová, emulaátor (mono a diolvceridv mastných kvselin). enzvmv. látka zlsnšuiící mouku (kvselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3, 6, | 7,12, | 8,11, |
| 84 | Koláč s náplní makovou | 55 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, náplň 15% ícukr. voda, mák 3.6%. strouhanka (mouka pšeničná, olei tankový, droždí, sůl), syrovátka sušená, škrob pšeničný, mouka sójová, bitek sušený, kakao, skoňce arama), tuk femes rostlinných tuků (palmové, řepkové, slunečnicové), emulaátory (sójový lecitin, esterv mastných kyselin), konzervant (sorban draselný), regulátory kyselosti (kyselina mléčná, kyselina citrónová), barvivo (karoten)l. cukr, droždí, veice. mléko, lepek, sůl. mouka sladová, emulaátor (mono a diolvceridv mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 13, | i, 7, | 8,11, |
| 59 | Koláč s náplní meruňkovou | 60 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda. náDlň 15% ívoda. meruňky 5% sušené sířené oxidem sinčitým. cukr, modifikovaný škrob, regulátor kyselosti (kyselina askorbová), aroma], tuk (směs rostlinných tuků (palmové, řepkové, slunečnicové), emulaátorv (sójový lecitin, esterv mastných kvselin). konzervant (sorban draselný), reaulátorv kvselosti (kvselina mléčná, kvselina citrónová), barvivá (karoten)l. cukr, droždí, veice. mléko, lepek, sůl. mouka sladová, emulaátor (mono a diolvceridv mastných kvselin). enzvmv. látka zlepšující mouku (kvselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3, 6, | 7,12, | 8,11, |
| 85 | Koláč s náplní ořechovou | 55 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, náplň 15% ísměs ořechová ícukr. ořechv2.8% (vlašské, lískové), škrob kukunčný. bílkovina kuřecí sušená, zahušťovadlo (alginát sodný), kakao, látky kypřící (difosforečnan sodný, hydrogen uhličitan sodný, škrob pšeničný, sůl. aromal. tuk ísměs rostlinných tuků (oalmové. rackové, slunečnicové), emulaátorv (sólový lecitin, esterv mastných kvselin). konzervant (sorban draselný) reaulátorv kvselosti (kyselina mléčná, kyselina citrónová), barvivo (karoten)], cukr, droždí, veice. mléko, lepek, sůl, mouka sladová, emulaátor (mono a dialvceridv mastnvch kvselin). enzvmv. látka 2leošuiící mouku (kvselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalený výrobek | 1,3,6 | 7,8,i | 11, |

í

i

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmotn. | druh, skupina | podskupina | složení(alergeny zvýrazněny) | definice trvanlivosti | trvanlivost- dny | skladování | balení | obsahuje alergeny - Číselné označení | může obsahovatstopy alergenů ■ číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 83 | Koláč s náplní tvarohovou | 55 g | emné pečivo |  | mouka pšeničná, voda. náDln 15% ftvaroh 6%. voda, stabilizátor tvarohu fcukr. zahušťovadio ('modifikovaný škrob), škrab, bitek sušený, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), arama, sůl], tuk [směs rostlinných tuků palmové. řepkové. slunečnicové), emulaátorv (sólový lecitin, esterv mastných kvselin). konzervant (sorban draselný), regulátory kyselosti (kyselina mléčná, kyselina citrónová), barvivo (karoten)], cukr, droždí, vejce, mléko, lepek, sůl. mouka sladová, emuloátor (mono a dialvceridv mastných kvselin). enzvmv. látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3, 6, 7, | 8,11, |
| 57 | Koláč s náplni tvarohovou a povidlovo hruškovou | 250 g | emné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, náolň tvarohová 18% (tvaroh 7.2%. voda, stabilizátor tvarohu (cukr, zahušťovadio ’modifikovaný škrob), škrob, bílek sušený, regulátor kyselostí (kyselina citrónová), aroma, sůl), náplň povidlovo hrušková 13% [směs ovocných protlaků 5,2%, cukr, hrušky sušené, škrob kukuřičný, zahušťovadio ’karboxymethylceíulóza), barvivo (kulér), aroma, konzervant (sorban draselný, benzoát sodný)), tuk [směs rostlinných tuků (palmové, řeokové. slunečnicové), emulaátorv (sólový lecitin, esterv mastných kvselin). konzervant (sorban draselný), regulátory kyselosti (kyselina mléčná, kyselina citrónová), barvivo (karoten)), cukr, droždí, vejce, mléko, lepek, sůl, mouka sladová, emulgátor (mono a diglyceridy mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1, 3, 6, 7, | 8,11, |
| 58 | Koláč s náplní tvarohovou a povidlovo hruškovou | 450 g | jemné peovo |  | mouka pšeničná, voda. náDlň tvarohová 18% ftvaroh 7.2%. voda, stabilizátor tvarohu fcukr. zahušťovadio (modifikovaný škrob), škrob, bílek sušený, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), aroma, sůl], náplň povidlovo hrušková 13% [směs ovocných protlaků 5,2%, cukr, hrušky sušené, škrob kukuňčný, zahušťovadio (karboxymethyfcelulóza), barvivo (kulér), aroma, konzervant (sorban draselný, benzoát sodný)], tuk [směs rostlinných tuků (palmové, řeokové. slunečnicové), emulaátorv (sólový lecitin, esterv mastných kvselin). konzervant (sorban draselný), regulátory kyselosti (kyselina mléčná, kyselina citrónová), barvivo (karoten)], cukr, droždí, veíce. mléko, lepek, sůl. mouka sladová, emuloátor (mono a dialvceridv mastných kvselin). enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1, *3,* 6, *7,* | 8,11, |
| 52 | Koláč s náplní tvarohovou a povidlovou | 250 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, náolň tvarohová 18% (tvaroh 7.2%. voda, stabilizátor tvarohu ícukr. zahušťovadio (modifikovaný škrob), škrob, bílek sušený, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), arama, sůl], náplň povidlovo hrušková 13% (směs ovocných protlaků, cukr, voda, Švestky sušené, škrob kukuřičný, zahušťovadio (karboxymethytcelulóza), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), barvivo (kulér), aroma, konzervant (sorban draselný)], tuk (směs rostlinných tuků (palmové, řepkové, slunečnicové), emulgátory (sólový lecitin, esterv mastných kvseEn). konzervant (sorban draselný), reaulátorv kvselosti íkvselina mléčná, kyselina citrónová), barvivo (karoten)], cukr, droždí, veíce, mléko, lepek, sůl, mouka sladová, emulgátor (mono a diglyceridy mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 3 |  | balenývýrobek | 1, 3, 6, 7, | 8,11, |
| 75 | Koláč s náplní tvarohovou a povidlovou | 450 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda. náDlň tvarohová 18% ftvaróh 7.2%. voda, stabilizátor tvarohu fcukr. zahušťovadio (modifikovaný škrob), škrab, bílek sušený, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), aroma, sůl], náplň povidlovo hrušková 13% [směs ovocných protlaků, cukr, voda, švestky sušené, škrob kukuřičný, zahušťovadio (karboxymethylcelulóza), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), barvivo (kulér), aroma, konzervant (sorban draselný)], tuk [směs rostlinných tuků (palmové, řepkové, slunečnicové), emulgátory (sólový lecitin, esterv mastných kvselin). konzervant (sorban draselný), reaulátorv kvselosti íkvselina mléčná, kvselina citrónová! barvivo (karoten)l. cukr, droždí, veíce. mléko, lepek, sůl. mouka sladová, emuloátor (mono a diglyceridy mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1,3,6,7, | 8,11, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmotn. | druh, skupina | podskupin a | složení(alergeny zvýrazněny) | definice trvanlivosti | trvanlivost- dny | skladování | balení | obsahuje alergeny - číselné omáčení | může obsahovatstopy alergenů • číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 85 | Koláč s rynglemi | 60 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná. voda, rvnale 15%. tuk ísměs rostlinných tuků (oalmové. řeokové. slunečnicové! emuloátorv (sólový lecitin, esterv mastných kvselin). konzervant (sorban draselný! reaulátorv kvselosti (kvselina mléčná, kvselina citrónová! barvivo (karoten)l. cukr, droždí, veice. mléko, leoek. sůl. mouka sladová, emulaátor (mono a dialvceridv mastných kvselin). enzvmv. látka zleošuiící mouku (kvselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 3 |  | balenývýrobek | 1,3,6,7, | 8,11, |
| 59 | Koláč s višněmi | 55 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, višně 15%. tuk ísměs rostlinných tuků (halmové, řepkové. slunečnicové! emuloátorv (sóiový lecitin, esterv mastných kvselin! konzervant (sorban draselný! reaulátorv kvselosti (kvselina mléčná, kvselina citrónová! barvivo (karoten)! cukr, droždí, veice. mléko, lepek, sůl. mouka sladová, emulaátor (mono a diglyceridy mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1, 3,6,7, | 8,11, |
| 59 | Koláč se švestkami | 55 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, švestkv 15%. tuk ísměs rostlinných tuků íoalmové. řeokové. slunečnicové! emulaátorv (sólový lecitin, esterv mastných kvselin! konzervant (sorban draselný! reaulátorv kvselosti (kvselina mléčná, kvselina citrónová! barvivo (karotenW. cukr, droždí, veice. mléko, leoek. sůl. mouka sladová, emulaátor (mono a dialvceridv mastných kvselin! enzvmv. látka zleošuiící mouku (kvselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 3 |  | balenývýrobek | 1,3,6,7, | 8,11, |
| 53 | Koláč svatební s náplní tvarohovou | 20 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, náplň 15% (tvaroh 7%. voda, stabilizátor tvarohu (cukr, zahušťovadlo (modifikovaný škrob! škrob, bílek sušený, aromal! voda. sůl. emulaátorv (sóiový lecitin, mono a dvaliceridv mastných kyselin), regulátory kyselosti (kyselina mléčná, kyselina citrónová), barvivo (beta karoten)], cukr, náplň Švestková 4% (směs ovocných protlaků, cukr, švestky sušené, zahušťovadlo karboxymethylcelulóza, barvivo kulér, aroma, konzervant sorban draselný, benzoát sodný), droždí, veice. mléko, lepek, sůl, mouka sladová, enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3, 6,7, | 8,11, |
| 54 | Koláč sváteční s náplní tvarohovou | 60 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, náplň tvarohová15% (tvaroh 7%. voda, stabilizátor tvarohu ícukr. zahušťovadlo (modifikovaný škrob! škrob, bílek sušený, aromalk voda. sůl. emulaátorv (sóiový lecitin, mono a dvaliceridv mastných kyselin), regulátory kyselosti (kyselina mléčná, kyselina citrónová), barvivo (beta karoten)), cukr, náplň švestková 4% [směs ovocných protlaků, cukr, švestky sušené, zahušťovadlo (pektin), barvivo (kulér), arama, konzervant (sorban draselný, benzoan draselný)! droždí, veíce. mléko, leoek. sůl. mouka sladová, emulgátor (estery mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 3,6, 7, | 8,11, |
| 88 | Kolečko linecké s náplní ovocnou | 80 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, náplň ovocná 20% ísměs ovocných dření, cukr, reaulátor kyselosti (kvselina citrónová), želinijicí látka (pektin), barvivo (anthokyan), aroma], tuk [směs částečně ztužených tuků a rostlinných olejů (sólových, palmových, slunečnicových! emulaátor (esterv mastných kvselin). lecitin slunečnicový), sůl. regulátor kyselosti (kyselina citrónová), aroma, barvivo (karoten)], cukr, veice, voda, | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3, 7, | 6, 8,11, |
|  | Langoš s česnekem | 120 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, sýr 4%. česnek 2%. olei rostlinný řepkový, droždí, sůl max. 3%. cukr, mouka sladová, mouka kukuřičná, syrovátka sušená, mouka sólová, extrakt světlice barvířské, emulaátorv (sóiový lecitin, mono a diglyceridy mastných kyselin a jejich estery), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy, konzervanty (kyselina sorbová, sorbát draselný), regulátory kyselosti (kyselina mléčná, kyselina citrónová), antioxidanty (propylgallát, oktylgallát), barviva (kurkumin, karoten), aroma | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | i, g; 7, | 3,11, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobkui | hmotn. | druh, skupina | podskupin3 | složení(alergeny zvýrazněny) | definice trvanlivosti | trvanlivost-dny | skladování | balení | obsahujealergeny -číselné označení | může obsahovat stopy alergenů • číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 131 | Langoš s kečupema sýrem 'i | 120 g | emné pečivo |  | mouka pšeničná, voda. kečuoová omáčka 8% (oratlak rajčatový. kukuřice, cukr, žamnionv. přírodní ocet, olei rostlinný slunečnicový, zahušťovadlo modifikovaný škrob, cibule, voda, sůl, koření),: tuk ztužený rostlinný (palmový. řeokovv), sýr 4%. olei rostlinný řepkový, droždí, sůl. cukr, mouka sladová, mouka kukuřičná, svrovátka sušená, mouka sójová, extrakt světlice barvířské. emulaátorv /sólový lecitin, mono *a* dialvceridv mastných kyselin a jejich estery), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy, konzervanty (kyselina sorbová, sorbát draselný), regulátory kyselosti (kyselina mléčná, kyselina citrónová), antiaxidanty (propytgallát, oktylgallái), barviva (kurkumin, karoten), aroma | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,6,7, | 3,8,11, |
| 16 | Loupák jemné pečivo s mandlemi | 50 g | 'emné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, tuk (rostlinné tukv a oleie (sólové, řeDkové. Dalmové). voda, ztužené rostlinné tukv. sul, emulgátor (mono a diglyceridy mastných kyselin), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), aroma, barvivo (betakaroten)). droždí, cukr, mandle 0.5%. olei řeokovv. sůl. leoek. veice sušená, mouka sladová, enzvmv. átka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3, 6, 8, | 7,11, |
| 17 | Loupák jemné pečivo s parkem | 110 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko. Dárek (maso (veořové. hovězí! voda, koření, sůl. škrob modifikován'/, konzervant (dusitan sodný), stabilizátory (di, tri a polyfosforečnany), zvýrazňovač chutí (glutamát sodný), želírující látky (karagenan, chlorid draselný), antioxidant (erythorban sodný), přírodní aroma)], tuk (rostlinné tuky a oleje (sójové, řepkové, palmové), voda, ztužené rostlinné tuky, sůl, emulgátor (mono a diglyceridy mastných kyselin), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), aroma, barvivo (betakaroten)j, droždí, cukr, mandle 0,5%, olej řepkový, sůl. lepek, veice sušená, mouka sladová, enzvmv. látka zieDšuiící mouku íkvselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 3, 6,8, | 7,11, |
| 1S | Loupák jemné pečivo se sýrem | 50 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, tuk (rostlinné tukv a oleie (sólové. řeDkové. palmové). vada, ztužené rostlinné tukv. sůl, emulgátor (mono a diglyceridy mastných kyselin), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), aroma, barvivo (betakaraten)], droždí, cukr, sýr 0.5%, olei řepkový, sůl. lepek, veice sušená, mouka sladová, enzvmv. látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3, 6,7, | 8,11, |
| 11 | Loupák jemnépečivo Štípský i | 50 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, tuk (rostlinné tukv a oleie (sójové, řeokové. oalmové). vada, ztužené mstlinné tukv. sůl, emulgátor (mono a diglyceridy mastných kyselin), regulátor kyselosti (kyselina Citrónová), aroma, barvivo (betákaroten)), droždí, cukr, olei řepkový, sůl. lepek, veice sušená, mouka sladová, enzvmv. látka zleošuiící mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3, 6, 7, | 8,11, |
| 104 | Loupák vícězmný se sýrem ; | 50 g | běžné pečivo pšečnino žitné |  | mouka pšeničná, voda, tuk frostiinné tukv a oleie (sójové. řeDkové. oalmové). voda, ztužené rostlinné tukv. sůl, emulgátor (mono a diglyceridy mastných kyselin), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), aroma, barvivo (betakaroten)], směs ztužených rostlinných olejů a tuků, rostlinných olejů a tuků, sýr 6%. vícezmná směs ímouka Žitná, drť žitná, mouka žltno-sladová. semínko lněné, otrubv pšeničné. drť (nšeničná. sólová! látka zieDšuiící mouku íkvselina askorbová)! droždí, sůl; mouka sladová, enzvmv | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 6,7, | 3, 8,11, |
| 229 | Makovka jemné pečivo i | 60 g | jemné pečivo |  | voda, mouka pšeničná, cukr, mák 25%. olei řeokovv. veice. strouhanka (mouka pšeničná, olei řeokavv. drozdi, sůl), bilek vaíečný. svrovátka sušená, škrob pšeničný, mouka sólová, kakao, skořice, sůl. protispékavá látka (uhličitan sodný), kypřící látky (difosforečnan sodný, glukonotekton), aroma, barviva (karoten, riboflavin) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3, 6,7, | 8,11, |
| 4S | Mazanec | 400 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda. cukr, veice. droždí, olei rostlinný řenknvv. sůl nchiitiiiícf nrostředek írtren jablečná modifikovaný škrob, aroma, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant (sorban draselný), barvivo ■(kurkumin)]. mouka sladová, emuloátor íesterv mastných kvselin). enzvmv. látkazieDšuiící mouku íkvselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1,3, | 6,7,8,11, |

strana 14/24

Deklarace k nebaleným výrobkům - pekárna Veka

Výrobce:Pekárna VEKA, s.r.o., U Pekárny 496,763 14 Zlín - Štípa

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmotn. | druh, skupina | podskupin a | složení(alergeny zvýrazněny) | definice trvanlivosti | trvanlivost- dny | skladování | balení | i obsahuje alergeny - číselnéoznačení i | může obsahovatstopy alergenů • číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | i |  |
| 201 | Mazanec s rozinkami sypaný mandlemi | 500 g | iemné pečivo |  | mouka pšeničná. voda. cukr, rozinky 6%. veice, droždí, olei rostlinný řepkový. mandle 1.3%. sůl. ochutuiící prostředek (dřeň jablečná, modifikovaný škrob, aroma, regulátor kyselostí (kyselina citrónová), konzervant (sorban draselný), barvivo (kurkumin)l. mouka sladová, emuloátor (esterv mastných kvselin). enzvmv. látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 3 |  | balený výrobek | !X 3,! 8, j | 6, 7,11, |
|  | Mřížka bramborová se škvarkami sypaná | 60 g | běžné pečivo smeciální |  | mouka pšeničná, voda, bramborová směs [bramborv sušené 6.5%. sůl. lepek pšeničný, slad pšeničný, emulgátory (mono a diglyceridy mastných kyselin a jejich estery), dextróza, mouka sólová, zahušťovadlo (mouka guarová), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), koření, enzymy], škvarky vepřové 8,5%, sůl, sádlo veořové. droždí, kmín, mouka sladová | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | i1,6, | 3, 7,8,11, |
|  | Mřížka s brokolicí | 50 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, tuk Itukv rostlinné (palmový, kokosový, oalmojádrovv). sůl. emulqátorv (mono a diglyceridy mastných kyselin, lecitin sójový), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant (sorban draselný), aroma máslové, barvivo (betakaroten)l. brokolice 12%. cukr, droždí, sůl. mouka tečná sladová, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,7 | 8/ | 3, 6,11, |
|  | Mřížka s nivou | 50 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, tuk (tukv rostlinné (palmový, kokosový, palmojádravý). sůl. emtilnáforv (mono a diglyceridy mastných kyselin, lecitin sójový), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant (sorban draselný), aroma máslové, barvivo íbetakaroten)!. svr 12% (mléko, smetana, sůl. mlékařská kultura, oenicillium candidum). cukr, droždí, sůl. mouka léčná sladová, látka zleošuiící mouku íkvseiina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,7 | 8, | 3, 6,11, |
| 258 | Mřížka vícezrnná se zelnou náplní | 50 g | běžné pečivo vícezrnné |  | mouka pšeničná, náplň zelná 18%, [zeli kysané, cibule, korání, konzervant (sorban draselný)], voda, tuk (rostlinné tukv a oleie (sóiové. ráDkové. Dalmové). ztužené rostlinné tukv. sůl. emuloátor (mono a ďialvceridv mastných kyselin), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), aroma, barvivo (betakaroten)], vícezrnná směs (len. vločkv ovesné, mouka žitná, mouka pšeničná celozmná. drť sójová, sůl. svrovátka sušená, sezam. slad léčný pražený, lepek, enzymy), droždí, sůl | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | j11, 6,111, | 3, 7, 8, |
| 42 | Muffin s kakovými pecičkami | 90 g | jemné pečivo |  | pečivová směs (cukr, mouka pšeničná, veice. škrob pšeničný, modifikovaný škrob, kvoncí látkv(difosforečnan sodný, hydrogenfosforečnan sodný), jogurt sušený, sůl, aroma), voda, olej řepkový, cukr, tukrostlinný (palmový, slunečnicový), kakao, emuloátor (sólový lecitin), přírodně identické aroma | Minimálnítrvanlivost | 2 |  | 'nebalenývýrobek | i11,3, 6, 7, | 8,11, |
| 134 | Múslík jemné pečívo | 60 g | jemné pečivo |  | siruo invertni íolukóza. maltóza). mušli směs fvločkv ovesné, sezam. slunečnice, len. sóla, iablka sušená, zahušťovadla (guma guar, guma arabská, modifikovaný škrob), cukr, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), skoňcel. mouka pšeničná, cukr, směs částečně ztužených tuků a rostlinných oleiů (sójových, palmových řepkových), voda, emuloátor (mono a diolvceridv mastných kvselin. polvolvcerolpolvricinoleát. sóiový lecitin), sůl, aroma, barvivo (karoten), vejce, kakao | Minimální trvanlivost | 1 |  | inebalenývýrobek | í1,6,111, | 3,7,8, |
| 220 | Oko jemné pečivo ovocné s náplní s vanilkovou příchutí | 85 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, kompotované ovoce 20%. vanilková náplň ívoda. cukr, sirup olukózový. škrob modifikovaný, zahušťovadlo (karboxmethylcelulóza), konzervant (sorban draselný), barvivo (titanová běloba), emulgátor (pektin)j, směs ztužencýh rostlinných olejů a tuků, rostlinných olejů a rostlinných tuků (sójové, palmové, řepkové), voda, droždí, cukr. sůl. mléko sušené, veice sušená, lepek, ocet mouka sladová, emuloátorv (mono a díalvceeridv mastných kvselin a ieiích esterv. sóiový lecitin), aroma přírodně idnetické regulátor kyselosti (kyselina citrónová), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), barvivo (annato), aroma | Minimální trvanlivost | lden |  | nebalenývýrobek | iIj1, 3, 6, 7, | 8,11, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | jnázev výrobkuí | hmotn. | druh, skupina | podskupin a | složení(alergeny zvýrazněný) | definice trvanlivosti | trvanlivost-dny | skladování | balení | obsahujealergeny - číselné označení | může obsahovat stopy alergenů • číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 223 | Oko jemné pečivo s meruňkou s náplni s 1 vanilkovou příchutí | 90 g | emné pečivo |  | mouka pšeničná. komcatované ovoce 20%. vanilková náolň fvoda. cukr, siruo aiukózovv. škrob modifikovaný, zahušťovadlo (karboxmethylcelulóza), konzervant (sorban draselný), barvivo (titanová běloba), emutgátor (pektín)], směs ztužencýh rostlinných olejů a tuků, rostlinných olejů a rostlinných tuků (sólové, nalmavé. řenkavé! voda, droždí cukr. sůl. mléko sušené, velce sušená, lepek, ocet mouka sladová, emulcátorv (mono a diolvceeridv mastných kvselin a íelich esterv. sólový lecitin), aroma onrodně ídnetické. regulátor kyselosti (kyselina citrónová), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), barvivo (annato), aroma | Minimálnítrvanlivost | 1 den |  | nebalenývýrobek | 1.3, 6,7, | 8,11, |
| 67 | Pagáček i škvarkový ■' | 60 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, směs rostlinných tuků, olejů a ztužených rostlinných tuků (sólové, palmové, řepkové), škvarky 6%, droždí, cukr, sůl max. 3%, vetee sušená, teček, ocet (ocet, barvivo karamel), mouka , sladová, emutaátorv (mono a diolvceridv mastných kvselin a ieifch esterv. sóiový lecitin! aroma přírodně identické, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), konzervant (kyselina sorbová), barvivo (karoten) | Minimální trvanlivost | 1 den |  | nebalenývýrobek | 1,3, 6, | 7, 8,11, |
| 167 | Pagáček vícezmný delikates \ | 40 g | běžné pečivo vícezmné |  | mouka pšeničná. voda, vícezmná směs (semínko lněné, šrot sójový, teček, sezam. sůl. slunečnice, cukr, slad, vločkv ovesné, mouka pšeničná, natriumovrofosfát. aluten kukunčnv. kvoncí látka (uhličitan sodný), emidgátory (mono a díglyceňdy mastných kyselin), látka zlepšujíc! mouku (kyselina askorbová), enzymy], směs ztužených rostlinných olejů a tuků, rostlinných olejů a tuků (sólové, palmové, řepkové), anglická slanina - veořové maso, sezam, droždí. Česnek sušený, emulaátorv {sólový lecitin, mono á diolvceridv mastných kyselin), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), aroma, barvivo (betakaroten) | Minimálnítrvanlivost | lden |  | nebalenývýrobek | 1.6.11, | 3,7,8, |
| 351 | Perník s kakaovou polevou i | 75 g | jemné pečivo |  | Demíková směs ímouka pšeničná, cukr, mléko sušené, látkv kvořicí (dífosforečnan sodný, hvdroaen uhličitan sodný), kakao, koření perníkové, sůl], voda, poleva (cukr, tuk palmový, kakao, mléko sušené, emulaátorv (lecitin sóíovv. DolvafvcerolDofwícinoleát. aroma! olei řeDkový. veice | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 6, 7, | 3, 8,11, |
| 251 | Pizza běžnépečivo šneki | 100 g | běžné pečivo speciální |  | mouka pšeničná, voda, bramborová směs (brambory sušené 6%, mléko, emulaátor (sólový lecitin)! náolň [voda, protlak rajčatový, cukr, škrob kukuřičný, olej rostlinný slunečnicový, ocet (ocet, barvivo karamel), sůl, paprika sušená, cibule sušená, oregano, bazalka, kořeni, konzervant (sorban draselný)], slanina, sýr, olej rostlinný řepkový, droždí, sůl, sezam. len. česnek sušený, mouka sladová, emulaátor (esterv mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina akrobová) | Minimální trvanlivost | lden |  | nebalenývýrobek | 1, 6,7,11, | 3,8, |
| 545 | Pizza cop Iií | 70 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, tuk [rostlinné tuky a oleje (sójové, řepkové, palmové), voda, ztužené rostlinné tuky, sůl, emulgátor (mono a digfyceridy mastných kyselin), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), aroma, barvivo (betakaroten)], náplň [voda, protlak rajčatový, cukr,. Škrob kukuřičný, olej rostlinný slunečnicový, ocet (ocet barvivo karamel), sůl, paprika sušená, cibule sušená, oregano, bazalka, koření, konzervant (sorban draselný)! droždí, cukr, olei řepkový, sůl. lepek, velce sušená, mouka sladová, enzvmv. látka zleošuiící mouku (kyselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 3, 6, | 7, 8,11, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmotn. | druh, skupina | podskupin a | složení(alergeny zvýrazněny) | definice trvanlivosti | trvanlivost- dny | skladováni | balení | obsaji alergečísel ozna | uje ny- né ení | může obsahovatstopy alergenů • číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Pizza koláč | 100 g | běžné pečivo pšeničné |  | Dečivová směs [mouka pšeničná, mléko sušené, sůl. mouka iečná sladová, cukr, koření (směs bvlinV emulaátorv ('mono a dialvceridv mastných kvselin a íeiích esterv. sójový lecitin). látka zleošuiící mouku (kyselina askorbová)], voda, náplň 15%, [zeleninová směs sterilovaná (paprika, cibule, cuketa), protlak rajčatový. cukr, zahušťovadlo (modifikovaný škrob), ocet kvasný vinný, sůl. česnek, směs koření, hořčice, konzervanty (sorban draselný, benzoan sodný)], uzenina [maso vepřové, škrob, zvýrazňovač chuti (octan draselný), hořčice.' antioxidant (isoaskorbát sodný), voda, cukr hroznový, aroma stabilizátorv (auma euchema, chlorid draselný, fosforečnany), tuk živočišný, dusitanová solid směs], droždí | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,6, | IQ, | 3, 7,11, |
| 366 | Placka chlebová | 75 g | běžné pečivo pšenično žitné |  | voda, mouka pšeničná, mouka žitná, sůl max. 3%. droždí, česnek, kmín, škrob ošeničný. emulaátor (esterv mastných kyselin), látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), enzymy | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek |  f1. |  | 3, 6, 7, 8,11, |
| 550 | Pletenec jemné pečivo | 72 g | Jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda. cukr, vejce, droždí, olej rostlinný řeDkový. sůl. mouka sladová, emulaátor (esterv mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1,3,1 | 6, 7, 8,11, |
| 7 | Pietýnka běžné pečivo sypaná | 110 g | běžné pečivo pšeničné |  | mouka pšeničná, voda, droždí, olei řeDkový. sůl. sezam. kmín. mák. stabilizátor (octan váDenatv). enzvmv. látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,1 |  | *3, 6,* 7,8, |
|  | Pietýnka sladká sypaná mandlemi | 70 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda. cukr, veice. droždí, olei rostlinný reokový. sůl. mandle 1%. ochutuiící orostředek [dřeň jablečná, modifikovaný škrob, aroma, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant (sorban draselný), barvivo (kurkumin)!. mouka sladová, emulaátor (esterv mastných kvselin). enzvmv. látka áeošuiící mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | i, 3,; s, !1 | 6,7,11, |
| 401 | Rohlíček jemné pečivo s náplní citrónovou | 70 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda. Doleva 15% (cukr, tuk rostlinný, kakao, emulaátory sólový lecitin.polyglycerolpolyricinoleát, aroma), náplň 15% (cukr, glukóza, mléko, voda, tuky rostlinné (palmové, řepkové), citrónová šťáva 0,5%, modifikovaný škrob, regulátor kyselosti kyselina citrónová, konzervant sorban draselný, aroma, barviva kurkumin. karoen). směs koblihová íveice sušená, cukr, syrovátka sušená, laktóza. sůl. bílek, emulgátary (mono a díglyceridy mastných kyselin a jejich estery), protispékavá látka (síran vápenatý), lepek, aroma, barvivo (karoten), látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein), enzymy], tuk ztužený Dalmový. olei řeDkový. droždí, škrobv (kukuřičný, pšeničný), dextróza | Minimální trvanlivost | 1 den |  | nebalený výrobek | 1,3, | 5,7, | 8,11, |
| 400 | Rohlíček jemné pečivo s náplní pomerančovou | 70 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda. Doleva 15% (cukr, tuk rostlinný, kakao, emulaátorv sójový lecitin, polyglycerolpolyricinoleát. aroma), náplň 15% (cukr, glukóza, mléko, voda, tuky rostlinné (palmové, řepkové), pomerančová Šťáva 0,5%, modifikovaný škrob, regulátor kyselosti kyselina citrónová, konzervant sorban draselný, aroma, barviva kurkumin. karoen). směs koblihová Iveice sušená, cukr, syrovátka sušená, laktóza. sůl, bilek, emulgátory (mono a díglyceridy mastných kyselin a jejich estery), protispékavá látka (síran vápenatý), lepek, aroma, barvivo (karoten), látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein), enzymy], tuk ztužený palmový, olej řepkový, droždí, škroby (kukuřičný, pšeničný). dextróza | Minimálnítrvanlivost | 1 den |  | nebalenývýrobek | 1,3, | *$,7,*; | 8,11, |
|  | Rohlík alpský vícezmný | 60 g | běžné pečivo vícezrnné |  | mouka pšeničná, voda. Dečivová směs (slunečnice, len. drť iečná. vločky špaldové. drť sóiová. mouka sladová pšeničná, brambory sušené, kvas žitný, otrubv pšeničný, sůl. mouka iečná, drť žitná, sezam. krupice kukunčná. vločky ovesné, koření), droždí, olei řeDkový. sůl. emulaátor (esterv mastných kvselin). enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 6. | 11. | 3. 7, 8, |

i

I

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmotn. | druh, skupina | podskupin a | složení(alergeny zvýrazněny) | definice trvanlivosti | trvanlivost- dny | skladování | balení | obsahuje alergeny - číselné označení | může obsahovat stopy alergenů ■ číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Rohlík běžné pečivo | 45 g | běžné pečivo pšeničné |  | mouka pšeničná, voda, droždí, olej rostlinný řepkový, sůl, stabilizátor (octan vápenatý), enzymy, látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein) | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, | 3, 6, 7, 8,11, |
| 119 | Rohlík běžné pečivo graham | 60 g | jěžné pečivo pšeničné |  | mouka pšeničná, voda, mouka pšeničná celozmná - oraham 29%. olei řeokový. sůl. cukr, mouka sladová, emulgátor (mono a diglyceridy mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, | 3, 6, 7, 8,11, |
|  | Rohlík běžné pečivo s anglickou | 100 g | běžné pečivo pšeničné |  | mouka pšeničná, voda, slanina 14% fbok vepřový, voda. sůl. konzervant (dusitan sodný). skup olukózow. stabilizátory (di a trifosforečnany), antioxidant (askorban sodný)], droždí, olej řepkový, sůl, stabilizátor (octan vápenatý), enzymy, látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein) | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 0 | 0 |
| 12 | Rohlík běžné pečivo se sezamem | 90 g | běžné pečivo pšeničné |  | mouka pšeničná, voda, droždí, olei řepkový, sůl. sezam 0.5%. stabilizátor (octan vápenatý! enzvmv. látkv zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cýstein) | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 0 | 0 |
|  | Rohlík pivní bierspitz | 50 g | běžné pečivo pšeničné |  | mouka pšeničná, pečivová směs ímouka pšeničná, vločkv žitné, vláknina jablečná, sůl. siruo alukázovv. slady (žitnýt ječný), směs zeleninv (cibule, mrkev, celer, květák), směs koření (petržel. libeček, celerové listy), tuk palmový, cukr, extrakt z droždí. Škrob, olei řepkový, emulaátor (esterv mastných kvselín). bílkovina mléčná, látka zfepšuiicl mouku fkvselina askorbová! enzvmv! voda, pivo 4% sůl min. 3%. droždí, kmín | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,7,9, | 3, 6, 8,11, |
| 164 | Rohlík finský slunečnicový | 60 g | běžné pečivo vícezmné |  | mouka pšeničná, voda, vícezmná směs (šrot žitný, slad, mouka pšeničná, len. šrot sólový, lepek, otrubygseničné. koření), slunečnice 4%. droždí, olei rostlinný řepkový, sůl. mouka sladová, emulgátor (estery mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,6, | 3,7,8,11, |
|  | Rohlík karlovarský | 65 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, tuk [rostlinné tuky a oleíe [sójové, řepkové, palmové! voda, ztužené rostlinné tukv. sůl, emulgátor (mono a diglyceridy mastných kyselin), regulátor kyselostí (kyselina citrónová), aroma, barvivo (betakaroten)! cukr, droždí, sůl. mouka léčná sladová, látka zteDšuiící mouku (kvselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,6, | 3,11, |
|  | Rohlík krémový | 90 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, vejce, krémový pnpravek ((cukr, škrob modifikovaný, syrovátka, tuk ztužený rostlinný, sirup alukózovv. mléko sušené, bílkovina mléčná, zahušťovadla (alaínát sodný, kareaenan! emulgátor (mono, diglyceridy a estery mastných kyselin), lecitin řepkový, sůl, prostíspékavá látka (fosforečnan vápenatý), kasein. aroma, regulátor kyselosti (kyselina mléčná), barviva (betakaroten. riboflavin)], cukr, tuk [aleje rostlinné (palmový, řepkový), voda, emulgátory (mono a diglycerdy mastných kyselina a jejich estery, sólový lecitin), sůl. reaulátor kvselostí fkvselina citrónová! konzervant řsorban draselný), barvivo (annato). aroma], sůl, laktóza, emulgátor (stearolaktylát sodný), enzymy, droždí | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 3, 6, 7, | 8, |
| 19 | Rohlík vícezmný tmavý | 60 g | běžné pečivo vícezmné |  | mouka pšeničná, voda, vícezmná směs (vločkv ovesné, len. drť sólová, mouka žitná, syrovátka sušená,sezam. mouka pšeničná celozmná. lepek, slad Dražený, enzvmv). droždí, oleí reDkový. sůl | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 6, 7,11, | 3, 8, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmotn. | druh, skupina | podskupin a | složení(alergeny zvýrazněny) | definice trvanlivosti | trvanlivost- dny | skladování | balení | obsahujealergeny -číselné označení | může obsahovatstopy alergenů • číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Řez ovocný | 80 g | jemné pečivo |  | směs pečivová [mouka pšeničná, cukr, zahušťovadla (modifikovaný škrab, xanthan. karabin). Iaktózat mléko, škrob pšeničný, maltodextrin. látkv kvpncí (disforečnan sodný, uhličitan sodný, alukono-delta-laktan! veice sušená, sůl, emulgátory (Estery mono a diglyceridů mastných kyselin, estery polyglycerolu s mastnými kyselinami), aroma, sirup glukózový sušený, mléko sušené odstředěné, enzym)], voda, ovoce proslazené 7% [řepa kandovaná (pomerančová, zelená, červená), rozinky, kúra pomerančová, sirup glukózov-fraktózový, cukr, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant (oxid siřičitý), barviva (ponceau, tartrazin - mohou způsobit změnu chování děti, patentní modř)], olej řepkový | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | X3,7, | 6, 8, |
| 261 | Smajlík jemné pečivo kakaový | 90 g | jemné pečivo |  | Dečivová směs (mouka pšeničná, škrob ošeničný. mouka pšeničná bobtnavá. kakao 1.5%. svrovátka sušená, kypřící látky (difosforecnan sodný, hydrogen uhličitan sodný), olej rostlinný slunečnicový, sůl, aroma], olej rostlinný řepkový, veice, náplň tvarohová 1% (tvaroh 0,4%, cukr, modifikovaný škrob, bílek vaječný sušený, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), aroma, sůl], voda | Minimálnítrvanlivost | Iden |  | nebalenývýrobek | 1, | *3,* 6, *7,*8,11, |
| 260 | Smajlík jemné pečivo s vanilkovou příchutí | 90 g | jemné pečivo |  | pečivová směs [cukr, mouka pšeničná, škrab, mouka pšeničná bobtnavá. svrovátka sušená, kvoňcí látkv (difosforecnan sodný, hydrogen uhličitan sodný), olej rostlinný slunečnicový, sůl, kořeni barvicí, aroma], olej rostlinný řepkový, veice. náplň maková 1 % Tcukr. mák 0.3%. svrovátka sušená, škrob Pšeničný, mouka sójová, bílek sušený, kakao, skořice, směs ovocných protlaků, švestkv sušené, škrob kukuřičný, zahušťovadlo (karboxymethylcelulóza), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), barvivo (kulér), aroma, konzervant (sorban draselný, benzoan sodný), aroma], voda | Minimální trvanlivost | 1 den |  | nebalenývýrobek | 1, | 3, 6, 7, 8,11, |
| 215 | Smaženka jemné pečivo | 50 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, směs koblihová [vejce sušená, cukr, svrovátka sušená. Iaktó2a. sůl. bitek, emulgátory (mono a diglyceridy mastných kyselin a jejich estery), protispékavá látka (síran vápenatý), lepek, aroma, barvivo (karoten), látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein), enzymy], tuk ztužený nalmový. olei řepkový. droždí, stonce, škrobv (kukuřičný, pšeničný), dextróza | Minimální trvanlivost | 1 den |  | nebalenývýrobek | 1,3, 7, | 6,8,11, |
|  | Strouhanka zběžného pečivá | 500 g | běžné pečivo pšeničné |  | mouka pšeničná, voda, droždí, olei rostlinný řeokovv sůl. stabilizátor (octan vápenatý! enzvmv látkv zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein) | Minimálnítrvanlivost | 30 |  | balený výrobek | 1, | 3, 6, 7, 8,11, |
| 10 | Suk běžné pečivo | 50 g | běžné pečivo pšeničné |  | mouka pšeničná, voda, droždí, olei rostlinný řeokový. sůl. stabilizátor (octan vápenatý), enzvmv. látkv zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, | 3, 6, 7, 8,11, |
| 224 | Šáteček s náplní ananasovou | 65 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, směs rostlinných tuků, oleiů a ztužených rostlinných tuků (sóiové. palmové, řepkové), náplň 11 % [voda ananas 5%, cukr, zahušťovadlo, škrab modifikovaný, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), barvivo (karoten), aroma], droždí, cukr, sůl, veice sušená, lepek, ocet (ocet, barvivo karamel), mouka sladová, emulaátory (mono a diqlyceridy mastných kvselín a jejich esterv. sólový lecitin), aroma porodně identické, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), konzervant (kyselina sorbová), barvivo (karoten) | Minimální trvanlivost | 1 den |  | nebalenývýrobek | 1, 3, 6, 7, | 8,11, |
| 225 | Šáteček s náplní meruňkovou | 65 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, směs rostlinných tuků, oleiů a ztužených rostlinných tuků (sóiové. palmové, řepkové), náplň 11 % Ivoda. meraňkv sířené oxidem siřičitým, cukr, zahušťovadlo (modifikovaný škrob! regulátor kyselosti (kyselina citrónová), aroma], droždí, cukr, sůl, veice sušená, lepek, ocet (ocet, barvivo karamel), mouka sladová, emulaátory (mono a dialvceridv mastných kvselin a jejich estery, sójový lecitin), aroma přírodně identické, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), konzervant (kyselina sorbová), barvivo (karoten) | Minimální trvanlivost | 1 den |  | nebalenývýrobek | 1, 3, 6,7,12, | 8,11, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmotn. | druh, skupina | podskupin a | složení(alergeny zvýrazněny) | definice trvanlivosti | trvanlivost-dny | skladování | balení | obsahuje alergeny - číselné označení | může obsahovat stopy alergenů - číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 217 | Šáteček s:náplní s vanilkovou příchutí | 65 g | emné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, směs rostlinných tuků, oleiů a ztužených rostlinných tuků (sólové, oalmové, řepkové), náplň *11% [voda,* cukr, sirup glukózový, Škrob modifikovaný, tuk řepkový, zahušťovadlo karboxymethylcelulóza), sůl, konzervanty (sorban draselný), regulátor kyselostí (kyselina citrónová), barviva beta karoten, titanová běloba), aroma], droždí, cukr, sůl, veice sušená, lepek, ocet (ocet, barvivo karamel), mouka sladová, emulaátorv (mono a díafyceridv mastných kyselin a ieiich esterv. sójový lecitin), aroma přírodně identické, regulátor kyselosti (kyselina dtrónová), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), konzervant (kyselina sorbová), barvivo (karoten) | Minimálnítrvanlivost | lden |  | nebalenývýrobek | 1.3,6,7, | 8,11, |
| 198 | Šáteček s náplní s vanilkovou příchutí a ovocnou | 65 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, směs rostlinných tuků, oleiů a ztužených rostlinných tuků (sólové. palmové, řepkové), náplň 11% [voda, směs ovocných dření 2%, cukr, sirup glukózový, škrob modifikovaný, tuk řepkový, zahušťovadlo (karboxymethylcelulóza), sůl, želírujfcl látka (pektin), konzervanty (sorban draselný, benzoan sodný), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), barviva (beta karoten, titanová běloba, anthokyan), aroma], droždí, cukr. sůl. vefce sušená, lepek, ocet (ocet barvivo karamel! mouka sladová, emulaátorv (mono a diqlvceridv mastných kyselin a ieiich esterv. sólový lecitin! aroma Dfírodně identické, reoulátor kyselosti (kyselina citrónová), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), konzervant (kyselina sorbová). barvivo (karoten) | Minimální trvanlivost | lden |  | nebalenývýrobek | 1,3,6,7, | 8,11, |
| 200 | Šáteček s náplní tvarohovou a borůvkovou | 65 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, směs rostlinných tuků, olejů a ztužených rostlinných tuků (sólové, palmové, řepkové), náplň tvarohová 7% [tvaroh 3%, voda, stabilizátor tvarohu (cukr, modifikovaný škrob, škrob, bílek vaječný sušený, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), arama, sůl)], náplň borůvková 7% [borůvky 2,5%, dřeň jablečná, zahušťovadlo (karboxymethylcelulóza), barvivo (anthokyan), konzervanty (sorban draselný, benzoan draselný)! droždí, cukr. sůl. velce sušená, lepek, ocet (ocet, barvivo karamel), mouka sladová, emulaátorv (mono a díalvcendv mastných kvselin a ieiich esterv. sóíovv lecitin! aroma přírodně identické, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), konzervant (kyselina sorbová), barvivo (karoten) | Minimální trvanlivost | lden |  | nebalený.výrobek | 1, 3, 6, 7, | 8,11, |
| 199 | Šáteček s náplní višňovou | 65 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, směs rostlinných tuků, olejů a ztužených rostlinných tuků (sólové, palmové, řepkové), náplň 11% [višně 5%, jablečná dřeň, cukr, voda, škrab kukuřičný, zahušťovadlo (karboxymethylcelulóza), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), barvivo (karoten, kurkumin), aroma, konzervanty (sorban draselný, benzoan draselný)], droždí, cukr, sůl, vejce sušená, lepek, ocet (ocet, barvivo karamel), mouka sladová, emulqátory (mono a diqlyceridy mastných kyselin a jejich estery, sójový lecitin), aroma přírodně identické, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová), konzervant (kyselina sorbová), barvivo (karoten) | Minimálnítrvanlivost | lden |  | nebalenývýrobek | 1, 3, 6,7, | 8,11, |
| 32 | Šnek koblihový s náplní jablkovou | 50 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, směs koblihová [vejce sušená, cukr, svrovátka sušená, laktóza. sůl. bílek. emulgátory (mono a diglyceridy mastných kyselin a jejich estery), protispékavá látka (síran vápenatý), lepek, aroma, barvivo (karoten), látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein), enzymy], jablka 8%, tuk ztužený palmový, olei řepkový, droždí, skonce. škrobv (kukunčný. pšeničný), dextróza | Minimálnítrvanlivost | lden |  | nebalenývýrobek | 1,3,*1,* | 6, 8,11, |
| 218 | Šnek koblihový s náplní makovou | 65 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, náplň 11% [cukr. voda, mák 2.7%..strouhanka (mouka pšeničná, olei řeDkový. droždí, sůl), svrovátka sušená, škrob pšeničný, mouka sólová, bílek sušený, kakao, skonce, aroma], směs koblihová [velce sušená, cukr, svrovátka sušená, laktóza. sůl. bílek. emulaátorv (mono a díalvcendv mastných kyselin a jejich estery), protispékavá látka (slran vápenatý), leoe^, aroma, barvivo (karoten), látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein), enzymy], tuk ztužený palmový, olej řepkový, droždí, Škroby (kukuňčný. pšeničný), dextróza | Minimální trvanlivost | lden |  | nebalenývýrobek | 1, 3,*1,* | 6,8,11, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmotn. | druh, skupina | podskupina | složení(alergeny zvýrazněny) | definicetrvanlivosti | trvanlivost- dny | skladování | balení | obsahujealergeny -číselné označení | může obsahovatstopy alergenů • číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ! |  |
| 219 | Šnek koblihový s náplní ořechovou | 65 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná. voda. náDlň 11% ísměs ořechová ícukr. ořechv 2.9% ívtašské. lískové! škrob kukuřičný, bílkovina kuřecí sušená, zahušťovadlo (alginát sodný), kakao, látky kypřící (difosforečnan sodný, hydrogen uhličitan sodný. Škrob pšeničný. sůl. aroma! voda, strouhanka (mouka pšeničná, droždí, oleí řeDkovv. sůlYI. směs koblihová (vejce sušená, cukr, svrovátka sušená, laktóza. sůl. bilek. emulaátorv (mono a dialvceridv mastných kyselin a jejích estery), protispékavá látka (stran vápenatý), lepek, aroma, barvivo (karoten), látky zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein), enzymy], tuk ztužený palmový, olej řepkový, droždí, škroby (kukuřičný, pšeničný! dextróza | Minimální trvanlivost | lden |  | nebalenývýrobek | 1.3,7,8, | 6,11, |
| 163 | Špička jemné pečivo vícezrnná | 70 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, vicezmná směs íoves louDaný. slad karamelizovanv. šrotsóiavý. otrubv pšeničné, semínko lněné, mouka sólová, vločkv ovesné, reoulátor kvselosti íkvselina citrónová! mouka sladová, koření, sůl. leoekl. droždí, sůl. mouka žitná, olei rostlinný reokový. emuloátor (esterv mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalený výrobek | 1,6, | 3,7,8,11, |
| 142 | Trubička listová máslová s bílkovou náplní | 30 g | cukrářský výrobek s náplní bílkovou |  | tubička ímouka pšeničná, máslo, voda, žloutek, sůl. ocet (ocet lihový, aroma, barvivo karamelu. náDlň 40% Fbílek 23%, cukr, voda, ocet (ocet lihový, aroma, barvivo karamel)], cukr, vejce | Spotřebujtedo: | 2 | Skladujte do+8“C | nebalenývýrobek | 1,3,7, | 6,8,11, |
| 123 | Trubička máslová s náplní bílkovou | 150 g | cukrářský výrobek s náplní bílkovou |  | trubička (mouka pšeničná, máslo, voda, žloutek, sůl. ocet (ocet lihový, aroma, barvivo karamel)! náolň 40%íbtlek 23%, cukr, voda, ocet (ocet lihový, aroma, barvivo karamel)], cukr, veice | Spotřebujtedo: | 3 | Skládáte do+8°C | balený výrobek | 1,3/7, | 6,8,11, |
| 74 | Tyčinky - jemné pečivo | 110 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, olei rostlinný řepkový, cukr, sůl max 4%. kmín, droždí, mouka sladová, emuloátor(estery mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 21 |  | balenývýrobek | 1, | 3,6,7,8,11, |
| 174 | Tyčinky pikant - jemné pečivo | 110 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, olei rostlinný řenkový. cukr, sůl max 4%. kmín, droždí. koření. kečuD íraičata. cukr, ocet, modifikovaný škrob, sůl, regulátor kyselosti kyselina citrónová, stabilizátor (xanthan), konzervant sorban draselný, barvivo (karamelu, mouka sladová, emuloátor (esterv mastných kvselin). enzvmv. látka zleDšuiící mouku )kyselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 21 |  | balený výrobek | 1, | 3, 6,7,8,11, |
| 211 | Uzlík jemné pečivo s náplní jablkovou | 65 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, směs rostlinných tuků, oleiů a ztužených rostlinných tuků (sójové, oalmové. reokavé! náolň 11% (voda, iabika 5% sířené oxidem siřičitým, cukr, zahušťovadlo modifikovaný Škrob, skořice, reoulátor kvselosti kvselina citrónová, aroma! droždí, cukr. sůl. veice. lepek, ocet mouka sladová, emulaátorv (mono a dialvceridv mastných kvselin a ieiich esterv. sóiovv lecitin, arama Dřírodně identické, regulátor kyselosti kyselina citrónová, enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorobvá), konzervant (kyselina sorbová), barvivo (karoten) | Minimálnítrvanlivost | lden |  | nebalenývýrobek | *1,*3, *6,* 12,i. | 8,11, |
| 209 | Uzlík jemné pečivo s náplní makovou | 65 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, směs rostlinných tuků, oleiů a ztužených rostlinných tuků (sójové. oalmové. řeokové! náolň 1 i % ícukr. voda, mák 2.7%. strouhanka (mouka pšeničná, olei reokový. droždí, sůl! svrovátka sušená, škrob DŠeničný. mouka sójová, bilek sušený, kakao, skonce. arama! droždí, cukr. sůl. veice. lepek, ocet mouka sladová, emulaátorv (mono a dialvceridv mastných kvselin a ieiich esterv. sójový lecitin, arama přírodně identické, regulátor kyselosti kyselina citrónová, enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorobvá), konzervant (kyselina sorbová), barvivo (karoten) | Minimálnítrvanlivost | 1 den |  | nebalenývýrobek | 1,3, 6,7, | 8,11, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmotn. | druh, skupina | podskupina | složení(alergeny zvýrazněny) | definice trvanlivosti | trvanlivost -dny | skladování | baleni | obsahujealergeny - číselné označení | může obsahovat stopy alergenů • číselné označení |
| 210 | Uzlík jemné pečivo s náplni ořechovou | 65 g | emné pečivo |  | -nouka pšeničná. mléko, směs rostlinných tuků, oleiů a ztužených rostlinných tuků (sólově, palmové, epkové), náplň 11% (směs ořechová (cukr, ořechy 2.9% (vlašské, lískové), škrab kukuřičný, bílkovina kuřecí sušená, zahušťavadlo (alginát sodný), kakao, látky kypřící (difosforečnan sodný, hydrogen uhličitan sodný, škrnh nšeničný. sůl. aramal. voda, strouhanka (mouka pšeničná, dráždí, olei řepkový, sůDl. droždí, cukr. sůl. veice. lepek, ocet mouka sladová, emulaátorv (mono a dioivčendv mastných kvselin a ieiich estery, sólový ecitin, arama přírodně identické, regulátor kyselosti kyselina citrónová, enzymy, látka zlepšující mouku kyselina askorobvá), konzervant (kyselina sorbová). barvivo (karoten) | Minimálnítrvanlivost | lden |  | nebalenývýrobek | 1,3, 6,7, 8, | li, |
| 207 | Uzlík jemné pečivo s náplní s vanilkovou příchutí | 65 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, směs rostlinných tuků, oletů a ztužených rostlinných tuků (sólové, palmové, řepkové). náčin 11% (voda, tuk rostlinný (palmový. řepkový). cukr, zahušťovadlo. mléko sušené, syrovátka sušená, koření, barvivo kurkuma. aroma, mléčný protein, stabilizátory sorbitol, oohsorbát 60. emukiátor sólový lecitin, sůl aroma), droždí, cukr. sůl. veice. lepek, ocet, mouka sladová, emulaátorv (mono a diolvcerídv mastných kvselin a ieiich esterv. sólový lecitin, arama orírodně identické, reaulátor kyselosti kyselina citrónová, enzymy, látka zlepšující mouku (Kyselina askorobvá), konzervant (kyselina sorbová). barvivo (karoten) | Minimální trvanlivost | lden |  | nebalenývýrobek | 1, 3, 6, 7, | 8,11, |
| 208 | Uzlík jemné pečivo s náplní tvarohovou | 65 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, mléko, směs rostlinných tuků oleiů a ztužených rostlinných tuků (sójové. palmové, řepkové), náplň 11% (tvaroh 5.6%. voda, stabilizátor tvarohu (cukr, zahušťovadlo (modifikovaný škrob), škrob, bitek sušený, reaulátor kyselosti (kvselina citrónová). aroma, sůl), droždí, cukr. sůl. veice, lebek, ocet mouka sladová, emulaátorv (mono a dialyceridy mastných kvselin a ieiich esterv. sójový lecitin, aroma přírodně identické, regulátor kyselosti kyselina citrónová, enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorobvá), konzervant (kyselina sorbová), barvivo (karoten) | Minimálnítrvanlivost | lden |  | nebalenývýrobek | 1, 3, 6, 7, | 8,11, |
| 27 | Vánočka | 250 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda cukr, veice. droždí, olei rostlinný řeokový. sůl. ochutuiici prostředek (dřeň iablečná. modifikovaný škrob, aroma, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant (sorban draselný), barvivo (kurkumin)]. mouka sladová, emulaátor (esterv mastných kvselin). enzvmv. látka zlepšující mouku (kvselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1.3, | 6,7, 8,11, |
|  | Vánočka | 400 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda cukr, veice. droždí, olei rostlinný řepkový, sůl. ochutuiici prostředek (dřeň iablečná. modifikovaný škrob, arama, regulátor kyselosti (kyselina citrónová),, konzervant (sorban draselný), barvivo íkurkumin)!. mouka sladová, emulaátor (esterv mastných kvselin). enzvmv. látka zlepšující mouku íkvseiina askorbová) | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1,3, | 6, 7, 8,11, |
| 100 | Vánočka s přírodním sladidlem | 400 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, fruktůza 6%. droždí, veice. olei řeokový. sůl. ochucovací prostředek ídřeň iablečná cukr, modifikovaný škrob, aroma, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant (sorban draselný), barvivo (kurkumin)). mouka sladová, emulaátor (esterv mastných kvselin). enzvmv. látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 3 |  | balenývýrobek | 1,3, | 6, 7, S, 11,’ |
| 51 | Vánočka s rozinkami sypaná mandlemi | 500 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda cukr, rozinkv 6%. veice. droždí, olei rostlinný řeokový. mandle 1.3%. sůl. ochutuiici prostředek (dřeň jablečná, modifikovaný škrob, aroma, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant (sorban draselný), barvivo (kurkumin)l. mouka sladová, emulaátor (esterv mastných kvselin). enzvmv. látka zlepšující mouku (kyseGna askorbová) | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1, 3, 8, | 6, 7,11, |
| -5f | Vánočka s rozinkami sypaná mandlemi | 300 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda cukr, rozinkv 6%. veice. droždí, olei rostlinný řepkový, mandle 1.3%. sůl. ochutuiici prostředek [dřeň jablečná, modifikovaný škrob, aroma, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant (sorban draselný), barvivo (kurkumin)!. mouka sladová, emulaátor (esterv mastných kvselin). enzvmv. látka zlepšujíc! mouku (kyselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 3 |  | balenývýrobek | 1,3,8, | 6,7,11, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmotn. | druh, skupina | podskupin a | složení(alergeny zvýrazněny) | definice trvanlivosti | trvanlivost- dny | skladování | balení | obsahuje alergeny - číselné označení | může obsahovatstopy alergenů • číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Vánočka s rozinkami sypaná mandlemi | 800 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, cukr; rozinkv6%. veice. droždí, olei rostlinný reokovv. mandle 1.3%. sůl. ochutuiící prostředek [dřeň jablečná, modifikovaný škrob, aroma, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant ísorban draselný), barvivo íkurkumin)!. mouka sladová, emulaátor íesterv mastných kvselin). enzvmv. látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 3 |  | balenývýrobek | 1,3,8, | 6,7,11, |
| 55 | Vánočka s rozinkami sypaná ořechy | 300 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda. cukr, rozinkv 6%. veice. droždí, olei rostlinný řepkový, ořechv 1 3% sůl ochutuiící prostředek [dřeň jablečná, modifikovaný škrob, aroma, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant ísorban draselný), barvivo íkurkumin)!. mouka sladová, emulaátor íesterv mastných kvselin). enzvmv. látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1,3, 8, | 6, 7,11, |
|  | Vánočka s rozinkami sypanáořechy | 500 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda. cukr, rozinkv 6%. veice. droždí, olei rostlinný reokovv. ořechv 1.3%. sůl. ochutuiící prostředek [dřeň jablečná, modifikovaný škrob, aroma, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant ísorban draselný), barvivo íkurkumin)!. mouka sladová, emulaátor íesterv mastných kvselin). enzvmv. látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 3 |  | balenývýrobek | 1,3,8, | 6,7,11, |
| 26 | Vánočka velká | 400 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda. cukr, veice. droždí, oleí rostlinný řeokovv. sůl. ochutuiící prostředek ídřeň íablečná modifikovaný škrob, aroma, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant (sorban draselný), barvivo íkurkumin)!. mouka sladová, emulaátor íesterv mastných kvselin). enzvmv. látka zleDšuiící mouku íkvselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1,3, | 6,7, 8,11, |
| 18 | Veka běžné pečivo | 400 g | běžné pečivo pšeničné |  | mouka pšeničná, voda, droždí, olei rostlinný řepkový, sůl. stabilizátor íoctan váDenatý). enzvmv. látkv zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein) | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, | 3, 6,7, 8,11, |
| 79 | Veka běžné pečivo | 400 g | běžné pečivo pšeničné |  | #mouka pšeničná#, voda, droždí, olei rostlinný řepkový, sůl. stabilizátor íoctan váDenatý). enzvmv. látkv zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein) | Minimálnítrvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1, | 3, 6, 7, 8,11, |
| 81 | Veka krájená běžné pečivo | 400 g | běžné pečivo pšeničné |  | #mouka pšeničná#, voda, droždí, olei rostlinný řepkový. sůl. stabilizátor íoctan váDenatý). enzvmv. látkv zlepšující mouku (kyselina askorbová, L-cystein) | Minimální trvanlivost | 3 |  | balenývýrobek | 1, | 3, 6, 7, 8,11, |
| 250 | Veka vícezmná s posypem | 300 g | běžné pečivo vícezrnné |  | mouka pšeničná, voda, vícezmná směs ímouka pšeničná celozmná. žitná, semínko slunečnice, vtočkv ovesné, pšeničné, špaldové, sezam, syrovátka suš., emulgátory (mono a diglyceridy mastných kyselin a jejich esterv). cukr, slad iečný. otrubv pšeničné, len. sóíovv aranulát. mouka sladová, lepek, koření, barvivo (karamel), regulátor kyselostí (kyselina citrónová), antioxidant (kyselina askorbová), enzymy], droždí, olej řepkový, sezam. len, sůl, slad pražený ječný | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1, 6,11, | 3, 7, 8, |
|  | Zajíc tvarohový jemné pečivo | 40 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, tuk [tuky rostlinné (palmový, kokosový, oalmoiádrový). voda, sůl 1%. emulaátorv (mono a diglyceridy mastných kyselin, lecitin sójový), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), konzervant (sorban draselný), aroma máslové, barvivo (betakaroten)], tvaroh 27%, cukr, veice | Minimální trvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,3,7, 8, | 6, |
| 91 | Závin pletený s náplní makovou | 500 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, náplň 15% [cukr. voda, mák 3.5%r strouhanka (mouka pšeničná, olej rostlinný řepkový, droždí, sůl), svrovátka sušená, škrob pšeničný, mouka sójová, bilek sušený, kakaa, skořice, aroma), cukr, vejce, droždí, olei rostlinný řepkový, sůl. mouka sladová, emulaátor íesterv mastných kvselin). enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1,3, 6, 7, | 8,11, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmotn. | druh, skupina | podskupin a | složení(alergeny zvýrazněny) | definice trvanlivosti | trvanlivost- dny | skladováni | balení | obsahujealergeny - číselné označení | může obsahovat stopy alergenů • číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 94 | Závin pletený s náplní makovou | 300 g | emné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, náplň 12% ícukr. voda, mák 3%. strouhanka (mouka pšeničná, olei rostlinný řepkový, droždí, sůl). syrovátka sušená. Škrob Dšeničnv. mouka sólová, bílek sušený. kakao, skořice, aromal. cukr, veiee. droždí, olei rostlinný řepkový, sůl. mouka sladová, emulaátor íesterv mastných kvselinl enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1,3, 6, 7, | 8,11, . |
| 90 | Závin pletený s náplní ořechovou | 500 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, náplň 15% (směs ořechová ícukr. orechv 3% (vlašské, lískovek škrab kukuřičný, bílkovina kuřecí sušená, zahušťovadlo (alginát sodný), kakao, látky kypřící (difosforečnan sodný, hydrogen uhličitan sodný, škrob pšeničný, lepek Pšeničný, sůl. aromal. voda, strouhanka (mouka pšeničná, droždí, olei rostlinný řepkový, sůl)), cukr, velce. droždí, olei rostlinný řeDkový. sůl. mouka sladová, emulaátor íesterv mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1.3,6,7,8, | 11, |
| 93 | Závin pletený s náplní ořechovou | 300 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, náDlň 12% (směs ořechová ícukr. orechv 2.3% (vlašské, lískové). škrob kukuřičný, bílkovina kuřecí sušená, zahušťovadlo (alginát sodný), kakao, látky kypřící (ditcsforečnan sodný, hydrogen uhličitan sodný, škrob pšeničný, lepek pšeničný, sůl. aromal. voda, strouhanka (mouka pšeničná, droždí, oleí rostlinný řeokovv. sůl)}, cukr, velce. droždí, olei rostlinný řeokový. sůl. mouka sladová, emulaátor íesterv mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimální trvanlivost | 3 |  | balený výrobek | 1,3, 8, | 6,7,11, |
| 128 | Závin s náplní makovou | 300 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda. náDlň 12% (cukr. voda, mák 3%. strouhanka (mouka pšeničná, olei rostlinný řepkový, droždí, sůl), syrovátka sušená, škrob Dšeničnv. mouka sólová, bílek sušený, kakao skořice, aromal cukr, velce, droždí, olei rostlinný řepkový, sůl. mouka sladová, emulaátor íesterv mastných kvselín). enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 3 |  | balenývýrobek | 1,3, 8, | 6, 7,11, |
| 129 | Závin s náplní ořechovou | 300 g | jemné pečivo |  | mouka pšeničná, voda, náolň 12% (směs ořechová ícukr. orechv 2.3% (vlašské, liskovél. škrab kukuřičný, bílkovina kuřecí sušená, zahušťovadlo (alginát sodný), kakao, látky kypřící (dřfosforečnan sodný, hydrogen uhličitan sodný, škrob pšeničný, lepek Dšeničnv. sůl. aromal. voda, strouhanka (mouka pšeničná, droždí, olei rostlinný řepkový, sud)), cukr, velce. droždí, olei rostlinný řeokový. sůl. mouka sladová, emulaátor íesterv mastných kyselin), enzymy, látka zlepšující mouku (kyselina askorbová) | Minimálnítrvanlivost | 3 |  | balenývýrobek | 1, 3,8, | 6, 7,11, |
| 90 | Zrno s náplní s vanilkovou příchutí | 80 g | cukrářský výrobek s náplní ostatní |  | mouka pšeničná. náDlň 40% (voda, tuk rostlinný (oalmový. řeokovýk cukr, zahušťovadlo. mléko sušené, syrovátka sušená, koření, barvivo kurkumá. aroma, mléčný protein, stabilizátory sorbitol, nolvsortiát fiO. emulaátor sójový lecitin, sůl. aroma), voda, směs koblihová [y?[ce sušená, cukr, syrovátka sušená, laktóza. sůl. bílek. emulaátorv (mono a dialvceridv mastných kyselin a ieiích estery). Dratisoékavá látka (síran vápenatý), lepek, aroma, barvivo (karoten), látky 2lepšujld mouku (kyselina askorbová, L-cystein), enzymy], tuk ztužený palmový, olei řeokový. droždí, škroby (kukunčný. pšeničný), dextróza | Minimální trvanlivost | 1 den |  | nebalenývýrobek | 1,3, 6, 7, | 8,11, |
| 14C | Zrno vícezmné s ovesnými vločkami | 60 g | běžné pečivo vícezrnné |  | mouka pšeničná, voda, vícezmná směs (vločky ovesné 2.5%. len. drť sójová, mouka žitná, syrovátka sušená, sezam. mouka pšeničná celozmná, lepek, slad pražený, enzymy). droždí, olei řeDkovv. sůl | Minimálnítrvanlivost | 1 |  | nebalenývýrobek | 1,6, 7,11, | 3,8, |

Prohlášení výrobce: Dodávané výrobky jsou vyráběny a dodávány v souladu se zák. č. 110/1997 Sb. v platném znění, zákonů a vyhlášek navazujících, v souladu s předepsanou legislativou ČR a EU.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kód | název výrobku | hmotn. | druh, skupina | podskupin a | složení(alergeny zvýrazněny) ’ | definicetrvanlivosti | trvanlivost- dny | skladování | balení | obsahuje alergeny - číselné označení | může obsahovat-stopy alergenů • číselné označení |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Klíč k číslovaní alergenů:

|  |  |
| --- | --- |
| alergen | číselné označení |
| obiloviny obsahující lepek | 1 |
| korýši a výrobky z nich | 2 |
| vejce a výrobky z nich | 3 |
| ryby a výrobky z nich | 4 |
| jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich | 5 |
| sójové boby a výrobky z nich | 6 |
| mléko a výrobky z něj | 7 |
| suché skořápkové plody | 8 |
| celer a výrobky z něj | 9 |
| hořčice a výrobky z ní | 10 |
| sezam a výrobky z něj | 11 |
| siřičitany >10mg/kg | 12 |
| vlčí bob (lupina) a výrobky z něj | 13 |
| měkkýši a výrobky z nich | 14 |