


<p><b>ETIKETY Z JEDLÉHO PAPÍRU</b></p> <p><b>0.6mm, potisk jedlým inkoustem</b></p>	 <p><b>EDIBLE LABELS AND DECORATIONS</b></p>
<p>Verze 2.0 Datum 1.6.2012 Datum změny 22.10.2012</p>	<p>breAd. - Richard Plasgura Pazderna 36 739 51 Pazderna</p>

## Obecná specifikace výrobku

Jedlý papír je produkt z bramborového škrobu. V první fázi se tento škrob mísí s vodou a rostlinným olejem (palmový, slunečnicový), dokud nevznikne hustá hmota. Ta se následně peče a lisuje na tenké pláty, které jsou dále vrstveny a zpracovávány do potřebné tloušťky a formátu. Pro výrobu etiket je tento materiál potiskován jedlými inkousty a tvarově upraven výsekem do požadovaných tvarů.

## Mikrobiologické hodnoty

Celkový počet mikroorganismů	< 1.000 cfu/g
Enterobakterie	< 100 cfu/g
Kvasinky a plísně	< 100 cfu/g
Bacillus cereus	< 100 cfu/g
Staphylococcus aureus	< 100 cfu/g
Listeria monocytogenes	< 100 cfu/g
Salmonella	Nepřítomna ve 25 gramech

## GMO Geneticky modifikované organismy

Neobsahuje žádné GMO

## Složení výrobku

Jedlý papír: bramborový škrob ( $\pm$  92%), voda ( $\pm$  7%) a rostlinný olej ( $\pm$  1%).

Jedlé barviva: voda (>60%), E422 (>10%), E1520 (>10%), E151 (>2%), E122\* (>2%), E133 (<2%), E102\* (>1%), E110\* (< 1%), E104\* (<1%), E330 (<1%), E124\* (<1%).

E hodnoty jsou přidané látky schválené Evropskou unií, \* označuje emulgátory, které mohou u dětí vyvolat hyperaktivitu.

## Doporučené skladování a trvanlivost

Přeprava	Bez chlazení
----------	--------------

Skladujte v suchu při teplotě do 25°C v originálním balení. Po otevření balení vždy uzavřete. Doporučená vlhkost vzduchu 60-75%. V případě dodržování těchto doporučení je trvanlivost výrobku min. 12 měsíců.

## Nutriční a energetické hodnoty

Položka	ve 100 g
Využitelná energie	1.541,7 kJ
Využitelná energie	368,2 kcal
Proteiny	0,0 g
Sacharidy	89,3 g
Cukr	0,0 g
Tuky	1,2 g
Nasycené tuky	0,1 g
Mononenasycené tuky	0,3 g
Polynenasycené tuky	0,7 g
Trans masné kyseliny	0,0 g
Cholesterol	0,0 mg
Nutriční vláknina	0,0 g
Sodík	0,0 g
Chlorid sodný	0,0 g

Vzhledem k tomu, že je tento výrobek vyráběn z přírodních surovin, mohou se hodnoty lišit s ohledem na kvalitu jednotlivých sklizní.

## Alergeny

Indikace přítomnosti či absence alergenů.

(N = negativní, P = pozitivní, M = může obsahovat, ? = neznámé)

1.0 Lepek	N	8.6 Para ořechy	N
1.1 Pšenice	N	8.7 Pistácie	N
1.2 Žito	N	8.8 Macadamia ořechy	N
1.3 Ječmen	N	9.0 Celer	N
1.4 Oves	N	10.0 Horčice	N
1.5 Špalda	N	11.0 Sezam	N
1.6 Kamut	N	12.0 Oxid siřičitý a siřičitany (E220 - E228) v koncentraci ne vyšší než 10mg/kg nebo 10 mg/l, ve formě SO <sub>2</sub>	N
2.0 Korýši	N	13.0 Lupin	N
3.0 Vejce	N	14.0 Měkkýši	N
4.0 Ryby	N	20.0 Laktóza	N
5.0 Arašídý	N	21.0 Kakao	N
6.0 Sója	N	22.0 Glutamáty (E620-E625)	N
7.0 Kravské mléko	N	23.0 Kuřecí maso	N
8.0 Ořechy	N	24.0 Koriandr	N
8.1 Mandle	N	25.0 Kukuřice	N
8.2 Lískové ořechy	N	26.0 Luštěniny	N
8.3 Vlašské ořechy	N	27.0 Hovězí maso	N
8.4 Kešu	N	28.0 Vepřové maso	N
8.5 Pekanové ořechy	N	29.0 Mrkev	N

Informace jsou převzaty od dodavatelů vstupních surovin pro výrobu jedlého papíru.

## Informace o balení

### Balení

Etikety z jedlého papíru jsou baleny obvykle po 1-3 tisících kusech v uzavíratelných neprovzdušných sáčcích.

## Chemické hodnoty

Arzen	max. 0,05 mg/kg
Sušina %	91%
Olovo	max.0,1 mg/kg
Ochratoxin A	max. 1,0 µg/kg
pH-hodnota	6,7
Zbytková vlhkost	0,4

## Přeprava

S etiketami zacházejte opatrně. Na balení nepokládejte těžší předměty. Před zpracováním nepřepravujte v klimatizovaných vozech.

## Autorizace

Jméno	Richard Plasgura
Funkce	majitel
Datum	24-10-2012
Město	Frýdek - Místek
Podpis	