

 Spółka Jawna Henryk Stoklosa i Wspólnicy	<b>BLUEBERRY MUFFIN</b> <b>Popis výrobku / Product description</b> Hlavní sídlo / Head of office: ul. Stacyjna 1, 41-500 Chorzów, Polsko Výrobní závod / Production facility: Piekary Śląskie, ul. Kotuchy 17, 41- 946 Piekary Śląskie, Polsko	Č.: RM2
		Strana / Page : 1 z 3 Verze / version : 05.2022


<b>Název výrobku / Name of product</b>	<b>BORŮVKOVÝ MUFFIN</b>
<b>Země výroby / Country of production</b>	POLSKO / POLAND
<b>Značka / Brand</b>	STOKSON
<b>Hmotnost výrobku / Weight of product</b>	100 g ± 2 g
<b>Množství v kartonu / Quantity per carton (each)</b>	12 kusů v kartonu / 12 pcs per carton. Agreed with customer.
<b>Popis výrobku / Brief product description</b>	Borůvkový muffin zdobený borůvkami a drobenkou. Hluboce zmrazený výrobek.
	<i>Muffin with blueberries, decorated with blueberries and crumble. Deep-frozen product.</i>
<b>Fotografie výrobku / Photo of product</b>	
<b>Složení / Ingredients</b>	<p><b>Pšeničná</b> mouka, cukr, řepkový olej, borůvky 13 %, voda, pasterizovaná tekutá <b>vejce</b>, modifikovaný škrob, drobenka 2 % [<b>pšeničná</b> mouka, cukr, margarín (rostlinné oleje (palmový, řepkový), voda, emulgátor: mono- a diglyceridy kyseliny mastné kyseliny, regulátor kyselosti: kyselina citrónová, aroma, barvivo: annato)], sušená syrovátka (z <b>mléka</b>), kypřicí látky: E 450, E 500, E 341; <b>mléčné</b> bílkoviny, <b>pšeničný</b> lepek, stabilizátory: E 466, E 412; emulgátor: E 471; palmový tuk, přírodní aroma, sůl, zahušťovadlo: xantánová guma; barvivo: karoteny.</p> <p><b><u>Výrobek může obsahovat sóju, ořechy, arašidy a výrobky z nich.</u></b></p>
	<p><b>Wheat</b> flour, sugar, rapeseed oil, blueberries 13 %, water, pasteurised <b>egg</b> mass, modified starch, crumble 2 % [<b>wheat</b> flour, sugar, margarine (vegetable oils (palm, rapeseed), water, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; acidity regulator: citric acid; flavour, colour: annato)], whey powder (from <b>milk</b>), raising agents: E 450, E 500, E 341; <b>milk</b> proteins, <b>wheat</b> gluten, stabilizers: E 466, E 412; emulsifier: E 471; palm fat, natural flavour, salt, thickener: xanthan gum; colour: carotenes.</p> <p><b><u>The product may contain soy, nuts, peanuts and derived products.</u></b></p>
<b>Informace o GMO / Information about GMO</b>	Neobsahuje geneticky modifikované organismy / Doesn't contain Genetically Modified Organisms

Technologické oddělení / Technology Department					
Author	Elwira Dziewior		Approved	Monika Jasierkowska	
Date	12.05.2022		Date	12.05.2022	
Before using this document, check the validity status with the original in the SJ documentation computer database					

 Spółka Jawna Henryk Stoklosa i Wspólnicy	<b>BLUEBERRY MUFFIN</b> <b>Popis výrobku / Product description</b> Hlavní sídlo / Head of office: ul. Stacyjna 1, 41-500 Chorzów, Polsko Výrobní závod / Production facility: Piekary Śląskie, ul. Kotuchy 17, 41- 946 Piekary Śląskie, Polsko	Č.: RM2
		Strana / Page : 2 z 3 Verze / version : 05.2022

<b>Cílová skupina / Target group</b>	Výrobek je určen k přímé spotřebě všemi spotřebiteli, s výjimkou kojenců a osob alergických na látky obsažené ve výrobcích způsobující alergie nebo nesnášenlivost, připravený ke spotřebě po rozmrazení při pokojové teplotě; nevyžadující tepelnou úpravu.	
	<i>The product is intended for direct consumption for the general consumers with the exception of infants and people who are allergic to the substances contained in products causing allergies or intolerances, ready to eat after thawing at room temperature; not requiring bake - off.</i>	
<b>Skladovací podmínky / Storage conditions</b>	Trvanlivost a podmínky skladování: hluboce zmrazený produkt, skladujte v mrazácích při teplotách ne vyšších než -18 °C, 18 měsíců od data výroby.	
	<i>Shelf life and storage conditions: deep - frozen product, keep in freezers, in temperatures no higher than -18°C, for 18 months from the date of manufacture .</i>	
<b>Přepravní podmínky / Transport conditions</b>	Přeprava vybavená zařízeními udržujícími nepřetržitost chladicího řetězce, teplota ne vyšší než -18 °C.	
	<i>Transportation equipped with devices for maintenance at any point of the product during the transport of temperature no higher than -18°C.</i>	
<b>Návod k rozmrazení / Thawing instruction</b>	Rozmrazujte při pokojové teplotě po dobu 120 minut. Po rozmrazení není výrobek vhodný k opětovnému zmrazování.	
	<i>Thawed in the room temperature for 120 min. After once thawing, the product is not suitable for refreezing.</i>	
<b>Spotřebujte do / Total shelf life</b>	545 dnů / 545 days	
<b>Trvanlivost po rozmrazení / Shelf life after thawing</b>	72h	
<b>Mikrobiologické vlastnosti / Microbiological features</b>	<b>Parameter</b>	<b>Limits</b>
	Celkový počet mikroorganismů / Total plate account	≤ 10 000 cfu /g
	Množství Enterobacteriaceae / The number of Enterobacteriaceae	≤ 100 cfu /g
	Množství koliformních bakterií / The number of Coliforms	≤ 10 cfu /g
	Množství Escherichia coli / The number of Escherichia coli	≤ 10 cfu /g
	Množství koagulázopozitivních stafylokoků (Staphylococcus aureus) / The number of the coagulase – positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other types)	≤ 10 cfu /g
	Množství předpokládaných Bacillus cereus při tepl. 30 °C / The number of Presumed Bacillus Cereus in 30°C	≤ 100 cfu /g
	Množství bakterií z druhu Listeria monocytogenes / The number of Listeria monocytogenes	≤ 10 cfu /g
	Množství plísní / The number of moulds	≤ 100 cfu /g
	Přítomnost Salmonelly sp / The presence of Salmonella sp	Nepřítomné ve 25 g / Not detected in 25g
	Přítomnost bakterie Listeria monocytogenes / The presence of Listeria monocytogenes	Nepřítomné ve 25 g / Not detected in 25g
COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuff.		

<b>Technologické oddělení / Technology Department</b>					
Author	Elwira Dziewior		Approved	Monika Jasierkowska	
Date	12.05.2022		Date	12.05.2022	
Before using this document, check the validity status with the original in the SJ documentation computer database					

 Spółka Jawna Henryk Stokłosa i Wspólnicy	<b>BLUEBERRY MUFFIN</b> <b>Popis výrobku / Product description</b> Hlavní sídlo / Head of office: ul. Stacyjna 1, 41-500 Chorzów, Polsko Výrobní závod / Production facility: Piekary Śląskie, ul. Kotuchy 17, 41- 946 Piekary Śląskie, Polsko		Č.: RM2
			Strana / Page : 3 z 3
			Verze / version : 05.2022
<b>Nutriční hodnota / Nutritional value</b>	<b>Nutriční hodnoty / Nutritional values</b>	<b>Ve 100 g / per 100 g</b>	
	Energie / Energy	1551 kJ / 371 kcal	
	Tuky / Total fat	20 g	
	z toho nasycené mastné kyseliny / of which saturated fat	2,2 g	
	Sacharidy / Carbohydrates	42 g	
	z toho cukry / of which sugars	24 g	
	Bílkoviny / Protein	5,6 g	
	Sůl / Salt	0,5 8g	
<b>Alergeny / Allergens</b>	<b>Alergen / Allergen</b>	<b>VYSKYTUJE SE V PRODUKTU / PRESENT IN THE PRODUCT</b>	<b>VYSKYTUJE SE BĚHEM VÝROBY /CROSS - CONTAMINATION (PRESENCE IN THE FACTORY)</b>
	Obiloviny obsahující lepek / Cereals containing gluten	YES ANO	YES ANO
	Korýši a výrobky z nich / Crustaceans and products thereof	NO NE	NO NE
	Večce a výrobky z nich / Eggs and products thereof	YES ANO	YES ANO
	Ryby a výrobky z nich / Fish and products thereof	NO NE	NO NE
	Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z ní / Peanuts and products thereof	NO NE	YES ANO
	Sójové boby a výrobky z nich / Soybeans and products thereof	NO NE	YES ANO
	Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy) / Milk and products thereof (including lactose)	YES ANO	YES ANO
	Ořechy / Nuts	NO NE	YES ANO
	Celer a výrobky z něj / Celery and products thereof	NO NE	NO NE
	Hořčice a výrobky z ní / Mustard and products thereof	NO NE	NO NE
	Sesamová semínka a výrobky z nich / Sesame seeds and products thereof	NO NE	NO NE
	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích nad 10 mg/kg / Sulphur dioxide and sulfites concentrations > 10 mg/kg	NO NE	NO NE
	Vlčí bob a výrobky z něj / Lupin and products thereof	NO NE	NO NE
Měkkýši a výrobky z nich / Molluscs and products thereof	NO NE	NO NE	
<b>Technologické oddělení / Technology Department</b>			
Author	Elwira Dziewior	Approved	Monika Jasierkowska
Date	12.05.2022	Date	12.05.2022
Before using this document, check the validity status with the original in the SJ documentation computer database			