

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

DIAVOLINI FINI AMO22, AMO24, AMO25, AMO26, AMO 27, AMO28B, AMO29 CUKROVÝ MÁČEK - RŮŽOVÝ/ZELENÝ/MODRÝ/ŽLUTÝ/ BÍLÝ/ČERVENÝ

Popis:

Výrobek získaný technologií zpracování cukrových krystalů.

Složení:

Sacharóza, **pšeničná** mouka, rýžový škrob, potahovací látky: maltodextrin, arabská guma, karnaubský vosk E903. Barviva: přírodní výtažek ze světlice barvířské (zelená); E133, E171 (modrá); přírodní výtažek ze světlice barvířské, E171 (žlutá); E171 (bílá); E120, E171, (červená).

OGM: Nepochází z geneticky modifikovaných surovin.

Obsahuje alergeny: **lepek**.

Výrobek vyráběn v závodě, který zpracovává suché skořápkové plody, mléko a jeho deriváty, vejce a výrobky z nich, sojový lecitin, obiloviny obsahující lepek.

Fyzikální vzhled:

Délka (mm):	≤ 2,5 mm
Cizí složky:	nepřítomny
Aw (volná voda):	0,45 - 0,56

Balení:

celofánové balení po 1 Kg v kartonu po 15 kusech

Podmínky skladování:

Skladujte v chladu a suchu, v dobře větrané místnosti.

Teplota: při teplotě 5- 20°C.

Datum spotřeby: 24 měsíců od data výroby.

Energetická hodnota (ve 100g):

Vláknina	1,55g
Uhlohydráty	93,4g
z toho cukry	80,18g
Tuky	0g
z toho nasycené	0g
bílkoviny	2,05g
voda	2,91g
sůl	17,1mg
Energetická hodnota	382 Kcal/ 1623 kJ

Výrobce: AMBROSIO, Italy

MONACO int. s.r.o.

Gastronomické

272 019 460

tel:+420

technologie

Adresa: Mladoboleslavská 209, 197 00 Praha 9

fax:+420

272 019 461

a suroviny

e-mail: [HYPERLINK " ../../../../LAPED/Specifikace,%20schede%20tecniche,%20etikety/Schede%20tecniche,%20specifikace,%20etichette/00%20-%20HLAV%20PAP%20C3%20DR%20-%20barev.%20logo.doc"monaco@monacoint.com](mailto:monaco@monacoint.com), [www. monacoint.com](http://www.monacoint.com)

DIČ: CZ60471271
Bankovní spojení:
IČ: 60 47 12 71
Praha 158516787/ 0300

obch. rejstřík vedený Městským soudem v Praze

oddíl C, vložka 25927

ČSOB