

Fondánový list

Složení podle nařízení EU 1169/2011		
Složení	E	Funkce
Fondánový cukr (cukr 89%, glukózový sirup 11%)	-	-
Sorbitol	E420	Zvlhčující látka
Voda	-	
HPKO (hydrogenovaný olej z palmových jader)	-	
Xanthanová guma	E415	Stabilizátor
Karubin	E410	Stabilizátor
Tragant	E413	Stabilizátor
Sorban draselný	E202	Konzervant
HPMC Hydroxypropylmethylcelulóza	E464	Emulgátor

Výživové údaje na 100 g	
Energetická hodnota	1602 kJ/ 378 kcal
Tuky	2,3 g
z toho	
Nasycené	2,2 g
Karbohydráty	90,3 g
z toho	
Cukry	87,1 g
Vláknina	1,1 g
Bílovin	0,1 g
Sůl	< 0,1 g

Mikrobiologické hodnoty	
Celkový počet mikroorganismů	<1000 cfu/g
Enterobakterie	<20 cfu/g
Aerobic TVC v 30°C	<10 cfu/g
Kvasinky	<200 cfu/g
Plísňe	<200 cfu/g
Staphylococcus aureus	<20 cfu/g
Salmonella	negativní ve 25 g

Specifikace složení na obale

Složení: Cukr, sušený glukózový sirup; zvlhčující látka E420; voda, HPKO (hydrogenovaný olej z palmových jader); stabilizátor: E415, E410, E413; konzervant: E202; emulgátor: E464

Alergeny	
Lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut)	
pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut	Ne
Korýši, měkkýši	
a výrobky z nich	Ne
Vejce	
a výrobky z nich	Ne
Ryby	
a výrobky z nich	Ne
Arašídy	
Jádra podzemnice olejné a výrobky z nich	Ne
Sója	
Sójové boby a výrobky z nich	Ne
Laktóza	
Mléko a výrobky z nich	Ne
Ořechy	
Mandle, lískové a vlašské ořechy, kešu, pekanové a para ořechy, makadamské ořechy	Ne
Lupina	
a výrobky z nich	Ne
Měkkýši	
a výrobky z nich	Ne
Celer	
a výrobky z nich	Ne
Hořčice	
a výrobky z nich	Ne
Sezam	
a výrobky z nich	Ne
Oxid siřičitý a siřičitany (SO ₂)	
> 10 mg/kg	Ne

Informace o GMO	
Genecky modifikované organismy	Ne

Tvrzení

Vhodné pro vegetariány

Ano

Vhodné pro vegany

Ano

Podmínky skladování

Vytištěný fondánový list je dodáván v igelitovém sáčku se zip uzávěrem, takto jej skladujte při optimální teplotě 15-20°C, vlhkost 40-55% nejdéle 7 dní. Fondánový list po čase tvrdne a mohl by Vám při práci praskat. Jestliže jedlý obrázek chcete skladovat déle, můžete jej zamrazit v neotevřeném ZIP sáčku. Při rozmrazování je potištěný fondánový list křehký a je nutné k docílení původní měkkosti vyčkat delší dobu.