

Popis výrobku číslo 52.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo plundrové s náplní
Obchodní jméno	Croissant šunková kapsa 125g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku a trvanlivost	Vzhled a tvar je pravidelně formovaný a klenutý, kůrka je na povrchu čistá, zlatohnědé barvy a křupavá, střídka je dobře propečená, pórovitá, stejnorodá. Chuť a vůně je pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a sýrovém posypu.
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká speciál , cukr, sůl, droždí, sušená vejce /sušená směs bílků a žloutků ze slepičích vajec/, rapid star / žitná mouka, ječná sladová mouka diastatická, pšeničná mouka , emulgátor E471, sojová mouka , regulátor kyselosti E263, amyláza, látka zlepšující mouku E300/, margarín stolní 80% / rostlinné tuky, ztužené rostlinné tuky, rostlinné oleje, pitná voda, emulgátory E471, E322, jedlá sůl 0,4%, konzervant E200, máslové aroma , barvivo E160a, pitná voda/, margarín tažný extra 80% /ztužené rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,6%, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a/, šunkový nářez /vepřové maso, voda, jedlá sůl, dextóza, živočišný protein, stabilizátory E407,E450,E451,E452, antioxidant E316, bramborový škrob, látky zvýrazňující chuť a vůni E621,E635, barvivo E120, regulátor kyselosti E500, modifikovaný škrob E1414, krevní barvivo, aroma hovězí/vyrobeno v závodě zpracovávající laktózu/, sýr / eidam polotvrdý sýr 30%, pasterované mléko, potravinářská sůl do 2%, syřidlo, chlorid vápenatý E509, mlékařské kultury , barvivo E160a/, kečup /pitná voda, rajčatový protlak, cukr, glukozo-fruktozový sirup, ocet, kukuřičně modifikované škroby, jedlá sůl, kořenící přísada - výtažek koření, konzervanty E202, E211/
Balení	nebaleno
Skladování	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety

Popis výrobku číslo 455.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo pšeničné
Obchodní jméno	Bulka - hamburger 120g

Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, <u>enzymy/cukr. sůl. na posyp</u> sezam
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 1.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo pšeničné
Obchodní jméno	Banketka 15g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, <u>enzymy/cukr. sůl. mák, kmín a hrubá ozdobná sůl</u>
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 2.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo pšeničné
Obchodní jméno	Rohlík 50g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213

Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, <u>enzymy/</u> , cukr, sůl, mák, kmín a hrubá ozdobná sůl
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 3.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo pšeničné
Obchodní jméno	Houska 65g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, <u>enzymy/</u> , cukr, sůl, mák, kmín a hrubá ozdobná sůl
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 4.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo pšeničné
Obchodní jméno	Rohlík karlovarský 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha

Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, cukr, sůl,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 5.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo pšeničné
Obchodní jméno	Bulka 70g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, cukr, sůl.
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 6.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo pšeničné
Obchodní jméno	Bulka sezam 75g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha

Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, cukr, sůl na posyp sezam
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 7.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo pšeničné
Obchodní jméno	Bulka sýr 85g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, cukr, sýr / eidam polotvrdý sýr 30%, pasterované mléko, potravinářská sůl do 2%, syřidlo, chlorid vápenatý E509, mlékařské kultury, barvivo E160a/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 9.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo pšeničné
Obchodní jméno	Rohlík sýrový 70g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha

Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, cukr, sýr / eidam polotvrdý sýr 30%, pasterované mléko, potravinářská sůl do 2%, syřidlo, chlorid vápenatý E509, mlékařské kultury, barvivo E160a/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 10.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo pšeničné
Obchodní jméno	Veka 350g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, cukr, sůl.
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 453.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo pšeničné
Obchodní jméno	Bageta 130g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha

Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/ cukr, sůl.
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 450.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo pšeničné
Obchodní jméno	Bageta /30cm/ 210g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/ cukr, sůl.
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 497.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo pšeničné
Obchodní jméno	Rohlík velký 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha

Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, cukr, sůl.
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 190.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo pšeničné
Obchodní jméno	Rohlík duo 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, sladen barevný / mouka z ječného praženého sladu /, cukr, sůl.
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 12.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo pšeničné
Obchodní jméno	Rohlík tmavý 65g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha

Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, sladen barevný / mouka z ječného praženého sladu / cukr. sůl. na posyp pohanka
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 144.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo pšeničné
Obchodní jméno	Houska slatinová 105g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , anglická slanina /vepřový bok 94%, voda, jedlá sůl, konzervant E250, glukozový sirup, stabilizátory E450, E451, antioxidant E301/, voda, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/ cukr. sůl
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 98.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo pšeničné
Obchodní jméno	Zelňáček 110g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213

Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	zelí /zelí, voda, ocet, cukr, sůl, regulátor kyselosti, kyselina citronová, hořčičné semeno , kmín, kořenící výtažek, bělicí látka disiřičitan draselný /, pšeničná mouka hladká , cibule, anglická slanina /vepřový bok 94%, voda, jedlá sůl, konzervant E250, glukozový sirup, stabilizátory E450, E451, antioxidant E301/, voda, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, cukr, sůl,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 173.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo pšeničné
Obchodní jméno	Rohlík s párkem 105g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , párek /drůbeží maso strojně oddělené 40%, vepřové sádlo a kůže 37%, pitná voda, pšeničná mouka , bramborový škrob, jedlá sůl, stabilizátory E25, E450, E451, látka zvýrazňující chuť a vůni E621, antioxidanty E300, E301, koření, extrakty koření/, voda, kečup /pitná voda, rajčatový protlak, cukr, glukozo-fruktozový sirup, ocet, kukuřičně modifikované škroby, jedlá sůl, kořenící přísada - výtažek koření, konzervanty E202, E211/, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, droždí, cukr, sůl,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru

Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny
---	--

Popis výrobku 14.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
Obchodní jméno	Krušovický rohlík vícezrný 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, směs cereal mix / pšeničná mouka , slunečnice, len, zlepšující přípravek(cukr, pšeničná mouka, ječná sladová mouka, emulgátory E472e,E471,E322), enzymy amylázy a xylanázy, látka zlepšující mouku E300, žitná mouka , pšeničné otruby , cukr, pražený ječmen a žito , kmín, koriandr, regulátor kyselosti E330/, posypová směs horal / sezam , len, bavorská posypová sůl, žitná extrudovaná mouka /, semínko len, droždí, olej rostlinný/směs rostlinných olejů - slunečnicový, sojový a řepkový/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 161.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
Obchodní jméno	Krušovická houska vícezrná 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, směs cereal mix / pšeničná mouka , slunečnice, len, zlepšující přípravek(cukr, pšeničná mouka , ječná sladová mouka , emulgátory E472e,E471,E322), enzymy amylázy a xylanázy, látka zlepšující mouku E300, žitná mouka , pšeničné otruby , cukr, pražený ječmen a žito , kmín, koriandr, regulátor kyselosti E330/, posypová směs horal / sezam , len, bavorská posypová sůl, žitná extrudovaná mouka /, semínko len, droždí, olej rostlinný/směs rostlinných olejů - slunečnicový, sojový a řepkový/

Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 467.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
Obchodní jméno	Rohlík mama mia 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, směs cereal mix / pšeničná mouka , slunečnice, len, zlepšující přípravek(cukr, pšeničná mouka , ječná sladová mouka , emulgátory E472e,E471,E322), enzymy amylázy a xylanázy, látka zlepšující mouku E300, žitná mouka , pšeničné otruby , cukr, pražený ječmen a žito , kmín, koriandr, regulátor kyselosti E330/, posypová směs horal / sezam , len, bavorská posypová sůl, žitná extrudovaná mouka /, semínko len, droždí, olej rostlinný/směs rostlinných olejů - slunečnicový, sojový a řepkový/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 212.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
Obchodní jméno	Bagetka vícezrná 120g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha

Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, směs cereal mix / pšeničná mouka , slunečnice, len, zlepšující přípravek (cukr, pšeničná mouka , ječná sladová mouka , emulgátory E472e, E471, E322), enzymy amylázy a xylanázy, látka zlepšující mouku E300, žitná mouka , pšeničné otruby , cukr, pražený ječmen a žito , kmín, koriandr, regulátor kyselosti E330/, droždí, olej rostlinný/směs rostlinných olejů - slunečnicový, sojový a řepkový/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 451.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
Obchodní jméno	Bageta vícezrná /30cm/ 210g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, směs cereal mix / pšeničná mouka , slunečnice, len, zlepšující přípravek (cukr, pšeničná mouka , ječná sladová mouka , emulgátory E472e, E471, E322), enzymy amylázy a xylanázy, látka zlepšující mouku E300, žitná mouka , pšeničné otruby , cukr, pražený ječmen a žito , kmín, koriandr, regulátor kyselosti E330/, droždí, olej rostlinný/směs rostlinných olejů - slunečnicový, sojový a řepkový/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 124

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
Obchodní jméno	Veka vícezrná 370g

Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, směs cereal mix / pšeničná mouka , slunečnice, len, zlepšující přípravek(cukr, pšeničná mouka , ječná sladová mouka , emulgátory E472e,E471,E322), enzymy amylázy a xylanázy, látka zlepšující mouku E300, žitná mouka , pšeničné otruby , cukr, pražený ječmen a žito , kmín, koriandr, regulátor kyselosti E330/, droždí, olej rostlinný/směs rostlinných olejů - slunečnicový, sojový a řepkový/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 408.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
Obchodní jméno	Večka vícezrná - len 65g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, směs cereal mix / pšeničná mouka , slunečnice, len, zlepšující přípravek(cukr, pšeničná mouka , ječná sladová mouka , emulgátory E472e,E471,E322), enzymy amylázy a xylanázy, látka zlepšující mouku E300, žitná mouka , pšeničné otruby , cukr, pražený ječmen a žito , kmín, koriandr, regulátor kyselosti E330/, droždí, olej rostlinný/směs rostlinných olejů - slunečnicový, sojový a řepkový/, posyp len semínko
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo409.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
Obchodní jméno	Večka vícezrná - sezam 65g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, směs cereal mix / pšeničná mouka , slunečnice, len, zlepšující přípravek(cukr, pšeničná mouka , ječná sladová mouka , emulgátory E472e,E471,E322), enzymy amylázy a xylanázy, látka zlepšující mouku E300, žitná mouka , pšeničné otruby , cukr, pražený ječmen a žito , kmín, koriandr, regulátor kyselosti E330/, droždí, olej rostlinný/směs rostlinných olejů - slunečnicový, sojový a řepkový/, posyp sezam semínko
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volně skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 203.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
Obchodní jméno	Banketka vícezrná /rohlík nebo houska/ 15g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, směs cereal mix / pšeničná mouka , slunečnice, len, zlepšující přípravek(cukr, pšeničná mouka, ječná sladová mouka, emulgátory E472e,E471,E322), enzymy amylázy a xylanázy, látka zlepšující mouku E300, žitná mouka , pšeničné otruby , cukr, pražený ječmen a žito , kmín, koriandr, regulátor kyselosti E330/, posypová směs horal / sezam , len, bavorská posypová sůl, žitná extrudovaná mouka /, semínko len, droždí, olej rostlinný/směs rostlinných olejů - slunečnicový, sojový a řepkový/
Balení	nebaleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 219.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
Obchodní jméno	Pizza vícezrná - čertovská směs 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a náplni
Seznam surovin použitých k výrobě	pizza náplň/zahušťovadlo E1422, cukr rajčatový prášek, sůl, sušená zelenina, sušený bílek, zahušťovadlo E412, látka zvýrazňující chuť a vůni - glutaman sodný, regulátor kyselosti kyselina citronová, koření, barviva E101 a E120/, kečup /pitná voda, rajčatový protlak, cukr, glukozo-fruktozový sirup, ocet, kukuřičně modifikované škroby, jedlá sůl, kořenící přísada - výtažek koření,konzervanty E202, E211/, pšeničná mouka hladká,sýr strouhaný ,voda, směs cereal mix / pšeničná mouka , slunečnice, len, zlepšující přípravek(cukr, pšeničná mouka, ječná sladová mouka, emulgátory E472e,E471,E322), enzymy amylázy a xylanázy, látka zlepšující mouku E300, žitná mouka, pšeničné otruby , cukr, pražený ječmen a žito , kmín, koriandr, regulátor kyselosti E330/, posypová směs horal / sezam , len, bavorská posypová sůl, žitná extrudovaná mouka /, semínko len, droždí, olej rostlinný/směs rostlinných olejů - slunečnicový, sojový a řepkový/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 220.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
---------------------	------------------------------------

Obchodní jméno	Pizza vícezrná - špenát 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a náplni
Seznam surovin použitých k výrobě	špenátová náplň/špenátové listy - vyrobeno v podniku zpracovávající celer/, cibule, česnek, pšeničná mouka hladká, voda, směs cereal mix /pšeničná mouka, slunečnice, len, zlepšující přípravek(cukr, pšeničná mouka, ječná sladová mouka, emulgátory E472e,E471,E322), enzymy amylázy a xylanázy, látka zlepšující mouku E300, žitná mouka, pšeničné otruby, cukr, pražený ječmen a žito, kmín, koriandr, regulátor kyselosti E330/, posypová směs horal /sezam, len, bavorská posypová sůl, žitná extrudovaná mouka/, semínko len, droždí, olej rostlinný/směs rostlinných olejů - slunečnicový, sojový a řepkový/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 221.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
Obchodní jméno	Pizza vícezrná - zelí 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a náplni
Seznam surovin použitých k výrobě	zelí /zelí, voda, ocet, cukr, sůl, regulátor kyselosti, kyselina citronová, hořčičné semeno, kmín, kořenící výtažek, bělicí látka disiřičitan draselný/, cibule, pšeničná mouka hladká, voda, směs cereal mix /pšeničná mouka, slunečnice, len, zlepšující přípravek(cukr, pšeničná mouka, ječná sladová mouka, emulgátory E472e,E471,E322), enzymy amylázy a xylanázy, látka zlepšující mouku E300, žitná mouka, pšeničné otruby, cukr, pražený ječmen a žito, kmín, koriandr, regulátor kyselosti E330/, posypová směs horal /sezam, len, bavorská posypová sůl, žitná extrudovaná mouka/, semínko len, droždí, olej rostlinný/směs rostlinných olejů - slunečnicový, sojový a řepkový/
Balení	nebaleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 16.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
Obchodní jméno	croissant vícezrný 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, směs cereal mix / pšeničná mouka , slunečnice, len, zlepšující přípravek (cukr, pšeničná mouka, ječná sladová mouka, emulgátory E472e, E471, E322), enzymy amylázy a xylanázy, látka zlepšující mouku E300, žitná mouka , pšeničné otruby , cukr, pražený ječmen a žito , kmín, koriandr, regulátor kyselosti E330/, posypová směs horal / sezam , len, bavorská posypová sůl, žitná extrudovaná mouka /, semínko len, droždí, olej rostlinný/směs rostlinných olejů - slunečnicový, sojový a řepkový/, sladen barevný / mouka z ječného praženého sladu /, margarín tažný extra 80% /ztužené rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,6%, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a /posypová směs / pšeničná mouka , sojová drť , sušená syrovátka , vločky , len, sezam , kukuřičná krupice , pšeničné otruby , pohanka , granulát, pražený slad , směs koření, cukr, emulgátor E471, E472e, kyselina citronová E330, sladová moučka , antioxidant E300, enzymy, slunečnicová semena, přírodní barvivo E160e/, semínko len,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 8.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
Obchodní jméno	Hnízdo vícezrné 100g

Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a náplni
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, směs cereal mix / pšeničná mouka , slunečnice, len, zlepšující přípravek (cukr, pšeničná mouka, ječná sladová mouka, emulgátory E472e, E471, E322), enzymy amylázy a xylanázy, látka zlepšující mouku E300, žitná mouka , pšeničné otruby , cukr, pražený ječmen a žito , kmín, koriandr, regulátor kyselosti E330/, posypová směs horal / sezam , len, bavorská posypová sůl, žitná extrudovaná mouka /, semínko len, droždí, olej rostlinný/směs rostlinných olejů - slunečnicový, sojový a řepkový/, sladen barevný / mouka z ječného praženého sladu /, margarín tažný extra 80% /ztužené rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,6%, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a /posypová směs / pšeničná mouka , sojová drť , sušená syrovátka , vločky , len, sezam , kukuřičná krupice , pšeničné otruby , pohanka , granulát, pražený slad , směs koření, cukr, emulgátor E471, E472e, kyselina citronová E330, sladová moučka , antioxidant E300, enzymy, slunečnicová semena, přírodní barvivo E160e/, semínko len, borůvková náplň /borůvky, cukr, modifikovaný škrob, voda, kyselina citronová, konzervant E202, přírodně identické aroma/ nebo jablečná náplň /jablka, voda, regulátor kyselosti kyselina citronová E330/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 28.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
Obchodní jméno	Točenka vícezrná - sýr 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, směs cereal mix / pšeničná mouka , slunečnice, len, zlepšující přípravek (cukr, pšeničná mouka, ječná sladová mouka, emulgátory E472e, E471, E322), enzymy amylázy a xylanázy, látka zlepšující mouku E300, žitná mouka , pšeničné otruby , cukr, pražený ječmen a žito , kmín, koriandr, regulátor kyselosti E330/, posypová směs horal / sezam , len, bavorská posypová sůl, žitná extrudovaná mouka /, semínko len, droždí, olej rostlinný/směs rostlinných olejů - slunečnicový, sojový a řepkový/, sladen barevný / mouka z ječného praženého sladu /, margarín tažný extra 80% /ztužené rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,6%, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a /posypová směs / pšeničná mouka , sojová drť , sušená syrovátka , vločky , len, sezam , kukuřičná krupice , pšeničné otruby , pohanka , granulát, pražený slad , směs koření, cukr, emulgátor E471, E472e, kyselina citronová E330, sladová moučka , antioxidant E300, enzymy, slunečnicová semena, přírodní barvivo E160e/, semínko len, posyp - sýr
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergen

Popis výrobku číslo 48.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
Obchodní jméno	Točenka vícezrná - sezam 85g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, směs cereal mix / pšeničná mouka , slunečnice, len, zlepšující přípravek (cukr, pšeničná mouka, ječná sladová mouka, emulgátory E472e, E471, E322), enzymy amylázy a xylanázy, látka zlepšující mouku E300, žitná mouka , pšeničné otruby , cukr, pražený ječmen a žito , kmín, koriandr, regulátor kyselosti E330/, posypová směs horal / sezam , len, bavorská posypová sůl, žitná extrudovaná mouka /, semínko len, droždí, olej rostlinný/směs rostlinných olejů - slunečnicový, sojový a řepkový/, sladen barevný / mouka z ječného praženého sladu /, margarín tažný extra 80% /ztužené rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,6%, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a /posypová směs / pšeničná mouka , sojová drť , sušená syrovátka , vločky , len, sezam , kukuřičná krupice , pšeničné otruby , pohanka , granulát, pražený slad , směs koření, cukr, emulgátor E471, E472e, kyselina citronová E330, sladová moučka , antioxidant E300, enzymy, slunečnicová semena, přírodní barvivo E160e/, semínko len, posyp - sezam

Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 20.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo - speciality
Obchodní jméno	Kukuřičný croissant 80g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , posypová směs horal / sezam , len, bavorská posypová sůl, žitná extrudovaná mouka /, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/,margarin tažný extra 80% /ztužené rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,6%, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a/,voda droždí, mexická směs /kukuřičná mouka a krupice, žitná mouka , sušené rajčatové floky, sůl jemná, pálivá paprika , sladová moučka , pšeničná mouka , emulgátor kyselosti E330, zahušťovadlo E412, směs enzymů, emulgátory E471 a E472e, barvivo E160a, antioxidant E300/, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 37.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo - speciality
Obchodní jméno	Bramborka 60g

Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, směs bramborka /sušené brambory, pšeničná mouka hladká , emulgátor E472e, E322, kurkuma, látka zlepšující mouku E300/, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, droždí, sůl jemná, voda, rapid star/ pšeničná mouka, pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, na posyp posypka s česnekem /len, hrubá sůl, ječmen, sezam a česnekový granulát/,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo11.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo - speciality
Obchodní jméno	Škvarková placka 65g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, škvarky, droždí, sušené mléko /směs mléčných proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, droždí, sůl, sušená vejce /sušená směs bílků a žloutků ze slepičích vajec/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 26.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
Obchodní jméno	Rohlík korn 65g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, směs korn /pšeničná mouka trhanka, pšeničná mouka , len, sojová drť , pražený ječmen a žito, žitná trhanka, sladová ječná mouka, pšeničné otruby , cukr, žitná mouka, směs koření, kyseliny E330 a E334. sůl, emulgátor E322 - sojový lecitin/ , rapid star/ pšeničná mouka, pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, droždí, sůl, voda, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 27.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
Obchodní jméno	Dýňové pečivo 75g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, dýňová směs/ pšeničná mouka , dýňová jádra, lněná semena, kukuřičné lupínky, jáhly, žitná mouka, pšeničný kvas, pšeničná sladová mouka , dextroza, kukuřičná mouka, pšeničné klíčky, lepek , enzymy, látka zlepšující mouku E300/, droždí, sůl, dýňová semínka na posyp
Balení	nebaleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 99.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo vícezrné
Obchodní jméno	Bulka korn - anglická slanina, sýr 110g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, směs korn /pšeničná mouka trhanka, pšeničná mouka , len, sojová drť , pražený ječmen a žito, žitná trhanka, sladová ječná mouka, pšeničné otruby , cukr, žitná mouka, směs koření, kyseliny E330 a E334. sůl, emulgátor E322 - sojový lecitin /, rapid star/ pšeničná mouka, pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, droždí, sůl, voda, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový / anglická slanina /vepřový bok94%,voda, jedlá sůl, konzervant E250, glukozový sirup, stabilizátory E450, E451, antioxidant E301/ sýr / eidam polotvrdý sýr 30% , pasterované mléko , potravinářská sůl do 2%, syřidlo, chlorid vápenatý E509, mlékařské kultury , barvivo E160a/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 18.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo - speciality
Obchodní jméno	Preclík kulatý 25g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, droždí, cukr, sůl,pepř mletý, na posyp sůl hrubá ozdobná, kmín a mák
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 30 dnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 439.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo - speciality
Obchodní jméno	Preclík brýle 50g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, voda droždí, cukr, sůl,pepř mletý, na posyp sůl hrubá ozdobná, kmín a mák
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 30 dnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 25.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo - speciality
Obchodní jméno	Zabijačková buchta 6kg
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách</u>

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka polohrubá, pšeničná mouka hladká , tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, voda, droždí, cukr, sůl
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 7 dnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 24.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - chléb vícezrný
Obchodní jméno	Chléb slunečnicový 500g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, pšeničná mouka hladká, žitná mouka chlebová , směs kornmix/ pšeničný šrot, pšeničné otruby, sojový šrot , lněná semena, pšeničný sladový šrot, pražená žitná a pšeničná mouka , sůl, koření, kyselina citronová, látka zlepšující mouku, kyselina askorbová/, slunečnicové semínko, droždí, sůl jemná, rapid star/ pšeničná mouka, pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, na posyp vločky
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 4 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 23.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - chléb vícezrný
Obchodní jméno	Chléb korn 500g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha

Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, pšeničná mouka hladká, žitná mouka chlebová , směs kornmix/pšeničný šrot, pšeničné otruby, sojový šrot , lněná semena, pšeničný sladový šrot, pražená žitná a pšeničná mouka , sůl, koření, kyselina citronová, látka zlepšující mouku, kyselina askorbová/, sladen barevný /mouka z ječného praženého sladu/ droždí, sůl jemná, rapid star/ pšeničná mouka, pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 72.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté bez náplně
Obchodní jméno	Loupák sladký 50g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , droždí, cukr, sůl, sušené žloutky /dehydrované žloutky slepičích vajec/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sušené mléko /směs mléčných proteinů, rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, rapid star/ pšeničná mouka, pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů , aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, krémový prášek puding /kukuřičný škrob, aroma, barvivo fiboflavin/, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, voda, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , na posyp semínko mák
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 73.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté bez náplně
Obchodní jméno	Houska sladká 70g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , droždí, cukr, sůl, sušené žloutky /dehydrované žloutky slepičích vajec/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sušené mléko /směs mléčných proteinů, rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů , aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, krémový prášek puding /kukuřičný škrob, aroma, barvivo fiboflavin/, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, voda, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , na posyp semínko mák
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 74.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté bez náplně
Obchodní jméno	Karásek 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , droždí, cukr, sůl, sušené žloutky /dehydrované žloutky slepičích vajec/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sušené mléko /směs mléčných proteinů, rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů , aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušřovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, krémový prášek puding /kukuřičný škrob, aroma, barvivo fiboflavin/, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, voda, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , na posyp semínko mák
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 75.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté bez náplně
Obchodní jméno	Makovka 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , droždí, cukr, sůl, sušené žloutky /dehydrované žloutky slepičích vajec/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sušené mléko /směs mléčných proteinů, rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů , aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušřovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, krémový prášek puding /kukuřičný škrob, aroma, barvivo fiboflavin/, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, voda, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , na posyp semínko mák
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru

Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny
---	--

Popis výrobku číslo 174.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté bez náplně
Obchodní jméno	Cop se semínky 110g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; <u>kůrka</u> , <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , droždí, cukr, sůl, sušené žloutky/dehydrované žloutky slepičích vajec/ , sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, krémový prášek puding /kukuřičný škrob, aroma, barvivo fiboflavin/, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, voda, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , semínko vločky, sezam , len a slunečnice
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 84.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté bez náplně
Obchodní jméno	Mazanec 400g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; <u>kůrka</u> , <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, pšeničná mouka polohrubá , voda, cukr, rozinky, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, sušené žloutky/dehydrované žloutky slepičích vajec/ , sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/,rapid star/ pšeničná mouka, pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, cukr vanilkový, citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů , aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, krémový prášek pudink /kukuřičný škrob, aroma, barvivo fiboflavin/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , sůl jemná a na posyp hrubý ozdobný cukr a mandlová lupínka
Balení	balené
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 225.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté bez náplně
Obchodní jméno	Mazanec 600g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, pšeničná mouka polohrubá , voda, cukr, rozinky, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, sušené žloutky/dehydrované žloutky slepičích vajec/ , sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/,rapid star/ pšeničná mouka, pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, cukr vanilkový, citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů , aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, krémový prášek pudink /kukuřičný škrob, aroma, barvivo fiboflavin/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , sůl jemná a na posyp hrubý ozdobný cukr a mandlová lupínka
Balení	balené
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 4 dny do 25°C

Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 88.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté bez náplně
Obchodní jméno	Vánočka 230g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, pšeničná mouka polohrubá , voda, cukr, rozinky, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, sušené žloutky/dehydrované žloutky slepičích vajec/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/,rapid star/ pšeničná mouka, pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, cukr vanilkový, citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů , aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, krémový prášek pudink /kukuřičný škrob, aroma, barvivo fiboflavin/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , sůl jemná a na posyp hrubý ozdobný cukr a mandlová lupínka
Balení	balené
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 89.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté bez náplně
Obchodní jméno	Vánočka 400g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha

Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, pšeničná mouka polohrubá , voda, cukr, rozinky, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, sušené žloutky/dehydrované žloutky slepičích vajec/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sušené mléko /směs mléčných proteinů, rostlinný tuk, laktóza , kukuřičný sirup/, rapid star/ pšeničná mouka, pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, cukr vanilkový, citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů , aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, krémový prášek puding /kukuřičný škrob, aroma, barvivo fiboflavin/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , sůl jemná a na posyp hrubý ozdobný cukr a mandlová lupínka
Balení	balené
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 90.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté bez náplně
Obchodní jméno	Vánočka 600g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, pšeničná mouka polohrubá, voda, cukr, rozinky, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, sušené žloutky/dehydrované žloutky slepičích vajec/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sušené mléko /směs mléčných proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, rapid star/pšeničná mouka, pšeničná sladová mouka, emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, cukr vanilkový, citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, krémový prášek puding /kukuřičný škrob, aroma, barvivo fiboflavin/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, sůl jemná a na posyp hrubý ozdobný cukr a mandlová lupínka
Balení	balené
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 87.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté bez náplně
Obchodní jméno	Srdce 400g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, pšeničná mouka polohrubá, voda, cukr, rozinky, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, sušené žloutky/dehydrované žloutky slepičích vajec/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sušené mléko /směs mléčných proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, rapid star/pšeničná mouka, pšeničná sladová mouka, emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, cukr vanilkový, citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, krémový prášek puding /kukuřičný škrob, aroma, barvivo fiboflavin/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, sůl jemná a na posyp hrubý ozdobný cukr a mandlová lupínka
Balení	balené

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 86.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté bez náplně
Obchodní jméno	Podkova 200g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, pšeničná mouka polohrubá , voda, cukr, rozinky, droždí, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, sušené žloutky/dehydrované žloutky slepičích vajec /, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce /, sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/rapid star/ pšeničná mouka, pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, cukr vanilkový, citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů , aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídavek E202/, krémový prášek puding /kukuřičný škrob, aroma, barvivo fiboflavin/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec /, sůl jemná a na posyp hrubý ozdobný cukr a mandlová lupínka
Balení	balené
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 41.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – jemné pečivo šlehané, třené
Obchodní jméno	Bábovka malá 135g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha

Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs /cukr, pšeničná mouka , pšeničný škrob , emulgátor E472b,E477,E471,E481,E475, kypřící prášek E450i,E500ii, sušené mléko , maltodextrin, sušená vejce , sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , voda, tuk ztužený rostlinný/ztužené rostlinné tuky/, pšeničná mouka polohrubá , olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, cukr moučkový
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 43.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – jemné pečivo šlehané, třeňé
Obchodní jméno	Bábovka velká 350g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs /cukr, pšeničná mouka , pšeničný škrob , emulgátor E472b,E477,E471,E481,E475, kypřící prášek E450i,E500ii, sušené mléko , maltodextrin, sušená vejce , sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , voda, tuk ztužený rostlinný/ztužené rostlinné tuky/, pšeničná mouka polohrubá , olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, cukr moučkový
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 42.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – jemné pečivo šlehané, třené
Obchodní jméno	Bábovka malá čoko 170g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a polevě
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs /cukr, pšeničná mouka , pšeničný škrob , emulgátor E472b,E477,E471,E481,E475, kypřící prášek E450i,E500ii, sušené mléko , maltodextrin, sušená vejce , sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , voda, tuk ztužený rostlinný/ztužené rostlinné tuky/, pšeničná mouka polohrubá , olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, čokoládová poleva/cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota, sušená syrovátka ,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 4 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 44.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – jemné pečivo šlehané, třené
Obchodní jméno	Bábovka velká čoko 400g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a polevě
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs /cukr, pšeničná mouka , pšeničný škrob , emulgátor E472b,E477,E471,E481,E475, kypřící prášek E450i,E500ii, sušené mléko , maltodextrin, sušená vejce , sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , voda, tuk ztužený rostlinný/ztužené rostlinné tuky/, pšeničná mouka polohrubá , olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, čokoládová poleva/cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota, sušená syrovátka ,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 4 dny do 25°C

Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 45.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – jemné pečivo šlehané, třené
Obchodní jméno	Bábovka velká čoko 320g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a polevě
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs /cukr, pšeničná mouka , pšeničný škrob , emulgátor E472b,E477,E471,E481,E475, kypřící prášek E450i,E500ii, sušené mléko , maltodextrin, sušená vejce , sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , voda, tuk ztužený rostlinný/ztužené rostlinné tuky/, pšeničná mouka polohrubá , olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, čokoládová poleva/cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota, sušená syrovátka ,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 4 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 46.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – jemné pečivo šlehané, třené
Obchodní jméno	Biskupský chlebiček 230g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu

Seznam surovin použitých k výrobě	čokoládová poleva/cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota/, sušená syrovátka ,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec /,tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, cukr moučkový, rozinky, pšeničná mouka hladká , tuk ztužený rostlinný/ztužené rostlinné tuky/, alginátové ovoce sekané, kypřicí prášek do pečiva/ pšeničná mouka , difosforečnan disodný E450, hydrogenuhličitan sodný E500/, pšeničná mouka polohrubá ,kokosová moučka
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 5 dnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 31.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – jemné pečivo šlehané, třeňé
Obchodní jméno	Perníček 95g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, cukr pískový,čokoládová poleva/cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota/, tuk ztužený rostlinný/ztužené rostlinné tuky/, kokosová moučka, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec /, pšeničná mouka polohrubá ,olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, kypřicí prášek do pečiva/ pšeničná mouka , difosforečnan disodný E450, hydrogenuhličitan sodný E500/, kypřicí prášek do perníku/ pšeničná mouka , hydrogenuhličitan sodný, pyrofosforečnan disodný, směs koření do perníku/, kakao
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 38.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Mřížák tvarohový 140g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a náplni
Seznam surovin použitých k výrobě	tvaroh, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, cukr vanilkový, tvarobela /cukr, modifikovaný bramborový škrob E1414, sušený vaječný bílek, kukuřičný škrob, bramborový škrob, pšeničná vláknina, mléčná bílkovina, sůl, rostlinný tuk, kyselina E330, sušené mléko, aroma, emulgátor E472a/citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, pšeničná mouka hladká, droždí, cukr, sůl, sušené žloutky/dehydrované žloutky slepičích vajec/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sušené mléko /směs mléčných proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, rapid star/pšeničná mouka, pšeničná sladová mouka, emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, krémový prášek puding /kukuřičný škrob, aroma, barvivo fíboflavin/, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, voda, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergen

Popis výrobku číslo 33.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – jemné pečivo šlehané, třeňé
Obchodní jméno	Krušovický závin - jablko 80g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a náplni

Seznam surovin použitých k výrobě	jablka se skořicí/jablko,kyselina citronová, konzervant E224, skořice, přírodně identické aroma, zahušťovadlo E1442,cukr/, pšeničná mouka hladká , tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, voda, cukr pískový, droždí,olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, sůl jemná
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 34.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – jemné pečivo šlehané, třené
Obchodní jméno	Krušovický závin - tvaroh 85g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a náplni</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	tvaroh, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , cukr vanilkový, tvarobela /cukr, modifikovaný bramborový škrob E1414, sušený vaječný bílek , kukuřičný škrob, bramborový škrob, pšeničná vláknina, mléčná bílkovina , sůl, rostlinný tuk, kyselina E330, sušené mléko , aroma, emulgátor E472a/citropasta /cukr, voda, jablečná dřeň, vláknina pšeničná bez proteinů , aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, pšeničná mouka hladká , tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, voda, cukr pískový, droždí,olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, sůl jemná
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 135.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – jemné pečivo šlehané, třené
Obchodní jméno	Perníkový košíček 120g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a polevě</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, perníková směs /cukr, sušená syrovátka , kakaový prášek, perníkové koření, vanilkový cukr, kypřící látky E450a,E500, pšeničný škrob , sušená vaječná melanž , emulgátory E472e,E475, protispěková látka E170/,čokoládová poleva/cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota/, tuk ztužený rostlinný/ztužené rostlinné tuky/, fondant/cukr, glukozový sirup,voda/,olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /. pšeničná mouka polohrubá
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergen

Popis výrobku číslo 137.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – jemné pečivo šlehané, třené
Obchodní jméno	Ovocná bábovička 140g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	směs na třené hmoty / pšeničná mouka , cukr, pšeničný škrob , sušená vaječná melanž , sušené mléko , sušená syrovátka , glukozový sirup, kypřící látky E450a,E500, vanilkové a citronové aroma, sůl, barvivo E160a, protispěková látka E170/, sterilované ovoce, čerstvé ovoce, ,olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, voda,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C

Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 49.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo plundrové
Obchodní jméno	Croissant čoko taška 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká ,čokoládová poleva/cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota/, voda, tuk tažný rostlinný /ztužené rostrlinné tuky, rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471,E322, jedlá sůl, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a/, cukr pískový, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, droždí , sůl jemná, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce /,rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, tuk ztužený rostlinný/ztužené rostlinné tuky/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 50.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo plundrové
Obchodní jméno	Croissant čokoláda 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha

Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , čokoládová poleva/cukr, ztužený rostlinný tuk, kakao, kakaová hmota/, voda, tuk tažný rostlinný /ztužené rostlinné tuky, rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a/, cukr pískový, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, droždí, sůl jemná, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 182.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo plundrové
Obchodní jméno	Skořicové trdlo 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, tuk tažný rostlinný /ztužené rostlinné tuky, rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a/, cukr pískový, skořicový cukr, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, droždí, sůl jemná, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru

Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny
---	--

Popis výrobku číslo 51.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo plundrové
Obchodní jméno	Croissant ovocný koláč 140g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , čerstvé nebo kompotované ovoce, vanilmix / cukr, modifikovaný škrob E1414, mléko sušené , syrovátka sušená , želírující látky E401, E516, regulátor kyselosti E450ii, sušený mléčný výrobek , laktoza , mléčná bílkovina , tuk rostlinný palmový a živočišný mléčný , kukuřičný sirup sušený, částečně ztužený olej palmový, aroma, barvivo E160a/, voda, tuk tažný rostlinný /ztužené rostlinné tuky, rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471,E322, jedlá sůl, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a/, cukr pískový, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, droždí , sůl jemná, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ ,rapid star/ pšeničná mouka , pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/, agar
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 208.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo plundrové
Obchodní jméno	Croissant niva 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha

Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, mella prim niva /rostlinný tuk, instatní pšeničná mouka, sušená syrovátka, směs sýrových prášků, kukuřičný škrob/, tuk tažný rostlinný /ztužené rostlinné tuky, rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471,E322, jedlá sůl, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a/, cukr pískový, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, droždí, sůl jemná, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ ,rapid star/ pšeničná mouka, pšeničná sladová mouka , emulgátor E 472e, kyselina askorbová, enzymy/,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 53.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo listové
Obchodní jméno	Listový roh - tvaroh 80g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , tvaroh, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , cukr vanilkový, tvarobela /cukr, modifikovaný bramborový škrob E1414, sušený vaječný bílek , kukuřičný škrob, bramborový škrob, pšeničná vláknina , mléčná bílkovina , sůl, rostlinný tuk, kyselina E330, sušené mléko , aroma, emulgátor E472a/citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušřovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídavek E202/, voda, tuk tažný rostlinný /ztužené rostlinné tuky, rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471,E322, jedlá sůl, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a/,cukr pískový, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , ocet, sůl jemná
Balení	nebaleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 54.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo listové
Obchodní jméno	Listový rohlíček - ořech 85g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, tuk tažný rostlinný /ztužené rostlinné tuky, rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471,E322, jedlá sůl, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a/, podzemnice, strouhanka , sojová drť ,cukr pískový, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , ocet, sůl jemná
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 55.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo listové
Obchodní jméno	Listový štrůdlík 350g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , jablka se skořicí/jablko,kyselina citronová, konzervant E224, skořice, přírodně identické aroma, zahušťovadlo E1442/, strouhanka , cukr, voda, tuk tažný rostlinný /ztužené rostlinné tuky, rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471,E322, jedlá sůl, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a/,cukr pískový, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , ocet, sůl jemná
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 65.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo listové
Obchodní jméno	Listový štrůdlík krájený 85g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , jablka se skořicí/jablko,kyselina citronová, konzervant E224, skořice, přírodně identické aroma, zahušťovadlo E1442/, strouhanka , cukr, voda, tuk tažný rostlinný /ztužené rostlinné tuky, rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471,E322, jedlá sůl, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a/,cukr pískový, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , ocet, sůl jemná
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 56.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek a těsto - těsta listová
---------------------	---

Obchodní jméno	Listové těsto 450g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	Listové těsto je polotovar vláčné, elastické konzistence světle žluté barvy. Hotové těsto je na povrchu hladké, neoschlé. Na řezu je viditelné střídání vrstev tuku a vodového těsta. Lze jej snadno vyválet v tenký lem a při vyvalování v okrajích ani ploše nepraská. Chuť je nevýrazná - neutrální, Těsto se využívá k dalšímu zpracování.
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká ,cukr, voda, tuk tažný rostlinný /ztužené rostlinné tuky, rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471,E322, jedlá sůl, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a/,cukr pískový, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , ocet, sůl jemná
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v chladu v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 5 dnů do 6°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 185.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo listové
Obchodní jméno	Listový závin - špenát, šunka, sýr 140g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách

Seznam surovin použitých k výrobě	špenát /špenátové listy/, šunkový nářez /vepřové maso, voda, jedlá sůl, dextóza, živočišný protein, stabilizátory E407,E450,E451,E452, antioxidant E316, bramborový škrob, látky zvýrazňující chuť a vůni E621,E635, barvivo E120, regulátor kyselosti E500, modifikovaný škrob E1414, krevní barvivo, aroma hovězí/vyrobeno v závodě zpracovávající laktozu /, sýr / eidam polotvrdý sýr 30%, pasterované mléko , potravinářská sůl do 2%, syřidlo, chlorid vápenatý E509, mlékařské kultury , barvivo E160a/, česnek, cibule, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, pšeničná mouka hladká ,cukr, voda, tuk tažný rostlinný /ztužené rostlinné tuky, rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471,E322, jedlá sůl, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a/,cukr pískový, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , ocet, sůl jemná
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 187.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo listové
Obchodní jméno	Listový závin - zelí, párek 150g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	zelí /zelí, voda,ocet, cukr, sůl, regulátor kyselosti, kyselina citronová, hořčičné semeno ,kmín,kořenící výtažek, bělicí látka disiričitan draselný/, pšeničná mouka hladká ,cukr, voda, tuk tažný rostlinný /ztužené rostlinné tuky, rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471,E322, jedlá sůl, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a/, párek /drůbeží maso strojně oddělené 40%, vepřové sádlo a kůže 37%, pitná voda, pšeničná mouka , bramborový škrob, jedlá sůl, stabilizátory E25, E450,, E451, látka zvýrazňující chuť a vůni E621, antioxidanty E300, E301, koření, extrakty koření/, cukr pískový, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , ocet, sůl jemná
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě

Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 57.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Buchtička / mák - tvaroh / 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, voda, tvaroh, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , cukr vanilkový, tvarobela /cukr, modifikovaný bramborový škrob E1414, sušený vaječný bílek , kukuřičný škrob, bramborový škrob, pšeničná vláknina, mléčná bílkovina , sůl, rostlinný tuk, kyselina E330, sušené mléko , aroma, emulgátor E472a/citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušřovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, cukr pískový, maková náplň /mák, cukr, instantní mouka rýžová a pšeničná , kukuřičný škrob, modifikovaný škrob E1422, sůl, regulátor kyselosti E263, zahušřovadlo E401, přírodně identické aroma, syrovátka, konzervant E220/ sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup, /, strouhanka , droždí, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ ,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 59.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Koláč skořicový 80g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha

Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, cukr pískový, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec /, cukr vanilkový, droždí, skořice mletá, sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, sušené žloutky /dehydrované slepičí vejce /, sůl jemná, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce /,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 58.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Koláč ovocný 110g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , ovocná náplň /borůvka, meruňka, pomeranč, jahoda, cukr, modifikovaný škrob, voda, kyselina citronová, konzervant E202/, přírodně identické aroma, přírodní aroma/, voda, cukr pískový, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec /, čerstvé ovoce, droždí, sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, sušené žloutky /dehydrované slepičí vejce /, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce /, sůl jemná, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec /,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 60.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Koláč velký 120g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tvaroh, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , cukr vanilkový, tvorbela /cukr, modifikovaný bramborový škrob E1414, sušený vaječný bílek , kukuřičný škrob, bramborový škrob, pšeničná vláknina, mléčná bílkovina , sůl, rostlinný tuk, kyselina E330, sušené mléko , aroma, emulgátor E472a/citropasta /cukr, voda, jablečná dřeň, vláknina pšeničná bez proteinů , aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, cukr pískový, maková náplň /mák, cukr, instantní mouka rýžová a pšeničná , kukuřičný škrob, modifikovaný škrob E1422, sůl, regulátor kyselosti E263, zahušťovadlo E401, přírodně identické aroma, syrovátka , konzervant E220/, povidlová náplň /voda, cukr, ovocný protlak - směs švestek, jablek a meruněk, kukuřičný škrob, kulér, zahušťující látka E466, kyselina citronová E330, aroma, konzervant E202, benzoan sodný E211/, jablečná náplň /jablka, voda, kyselina citronová E330./, strouhanka , ovocná náplň /borůvka, meruňka, pomeranč, jahoda, cukr, modifikovaný škrob, voda, kyselina citronová, konzervant E202/, přírodně identické aroma, přírodní aroma/, voda, cukr pískový, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/ , vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , čerstvé ovoce, droždí, sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, sušené žlutky /dehydrované slepičí vejce/ , sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , sůl jemná, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , pšeničná mouka polohrubá , rozinky,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 61.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Koláč malý 60g

Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tvaroh, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , cukr vanilkový, tvorbela /cukr, modifikovaný bramborový škrob E1414, sušený vaječný bílek , kukuřičný škrob, bramborový škrob, pšeničná vláknina, mléčná bílkovina , sůl, rostlinný tuk, kyselina E330, sušené mléko , aroma, emulgátor E472a/citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů , aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušřovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, cukr pískový, maková náplň /mák, cukr, instantní mouka rýžová a pšeničná , kukuřičný škrob, modifikovaný škrob E1422, sůl, regulátor kyselosti E263, zahušřovadlo E401, přírodně identické aroma, syrovátka , konzervant E220/, povidlová náplň /voda, cukr, ovocný protlak - směs švestek, jablek a meruněk, kukuřičný škrob, kulér, zahušřující látka E466, kyselina citronová E330, aroma, konzervant E202, benzoan sodný E211/, jablečná náplň /jablka, voda, kyselina citronová E330,/, strouhanka , ovocná náplň /borůvka, meruňka, pomeranč, jahoda, cukr, modifikovaný škrob, voda, kyselina citronová, konzervant E202/, přírodně identické aroma, přírodní aroma/, voda, cukr pískový, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , čerstvé ovoce, droždí, sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, sušené žloutky /dehydrované slepičí vejce/ , sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , sůl jemná, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , pšeničná mouka polohrubá , rozinky,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergen

Popis výrobku číslo 62.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Koláčky posvícenské 1000g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tvaroh, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, cukr vanilkový, tvarobela /cukr, modifikovaný bramborový škrob E1414, sušený vaječný bílek, kukuřičný škrob, bramborový škrob, pšeničná vláknina, mléčná bílkovina, sůl, rostlinný tuk, kyselina E330, sušené mléko, aroma, emulgátor E472a/citropasta /cukr, voda, jablečná dřeň, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, cukr pískový, maková náplň /mák, cukr, instantní mouka rýžová a pšeničná, kukuřičný škrob, modifikovaný škrob E1422, sůl, regulátor kyselosti E263, zahušťovadlo E401, přírodně identické aroma, syrovátka, konzervant E220/, povidlová náplň /voda, cukr, ovocný protlak - směs švestek, jablek a meruněk, kukuřičný škrob, kulér, zahušťující látka E466, kyselina citronová E330, aroma, konzervant E202, benzoan sodný E211/, jablečná náplň /jablka, voda, kyselina citronová E330,/, strouhanka, ovocná náplň /borůvka, meruňka, pomeranč, jahoda, cukr, modifikovaný škrob, voda, kyselina citronová, konzervant E202/, přírodně identické aroma, přírodní aroma/, voda, cukr pískový, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, čerstvé ovoce, droždí, sušené mléko /směs mléčných proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, sušené žlutky /dehydrované slepičí vejce/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sůl jemná, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, pšeničná mouka polohrubá, rozinky,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 180.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Krušovický koláč 500g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tvaroh, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, cukr vanilkový, tvarobela /cukr, modifikovaný bramborový škrob E1414, sušený vaječný bílek, kukuřičný škrob, bramborový škrob, pšeničná vláknina, mléčná bílkovina, sůl, rostlinný tuk, kyselina E330, sušené mléko, aroma, emulgátor E472a/citropasta /cukr, voda, jablečná dřeň, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, cukr pískový, maková náplň /mák, cukr, instantní mouka rýžová a pšeničná, kukuřičný škrob, modifikovaný škrob E1422, sůl, regulátor kyselosti E263, zahušťovadlo E401, přírodně identické aroma, syrovátka, konzervant E220/, povidlová náplň /voda, cukr, ovocný protlak - směs švestek, jablek a meruněk, kukuřičný škrob, kulér, zahušťující látka E466, kyselina citronová E330, aroma, konzervant E202, benzoan sodný E211/, jablečná náplň /jablka, voda, kyselina citronová E330,/, strouhanka, ovocná náplň /borůvka, meruňka, pomeranč, jahoda, cukr, modifikovaný škrob, voda, kyselina citronová, konzervant E202/, přírodně identické aroma, přírodní aroma/, voda, cukr pískový, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, čerstvé ovoce, droždí, sušené mléko /směs mléčných proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, sušené žlutky /dehydrované slepičí vejce/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sůl jemná, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, pšeničná mouka polohrubá, rozinky,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 181.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Krušovický koláč 1000g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tvaroh, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, cukr vanilkový, tvarobela /cukr, modifikovaný bramborový škrob E1414, sušený vaječný bílek, kukuřičný škrob, bramborový škrob, pšeničná vláknina, mléčná bílkovina, sůl, rostlinný tuk, kyselina E330, sušené mléko, aroma, emulgátor E472a/citropasta /cukr, voda, jablečná dřeň, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, cukr pískový, maková náplň /mák, cukr, instantní mouka rýžová a pšeničná, kukuřičný škrob, modifikovaný škrob E1422, sůl, regulátor kyselosti E263, zahušťovadlo E401, přírodně identické aroma, syrovátka, konzervant E220/, povidlová náplň /voda, cukr, ovocný protlak - směs švestek, jablek a meruněk, kukuřičný škrob, kulér, zahušťující látka E466, kyselina citronová E330, aroma, konzervant E202, benzoan sodný E211/, jablečná náplň /jablka, voda, kyselina citronová E330,/, strouhanka, ovocná náplň /borůvka, meruňka, pomeranč, jahoda, cukr, modifikovaný škrob, voda, kyselina citronová, konzervant E202/, přírodně identické aroma, přírodní aroma/, voda, cukr pískový, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, čerstvé ovoce, droždí, sušené mléko /směs mléčných proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, sušené žlutky /dehydrované slepičí vejce/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sůl jemná, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, pšeničná mouka polohrubá, rozinky,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 64.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Koláčky svatební 1000g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tvaroh, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, cukr vanilkový, tvarobela /cukr, modifikovaný bramborový škrob E1414, sušený vaječný bílek, kukuřičný škrob, bramborový škrob, pšeničná vláknina, mléčná bílkovina, sůl, rostlinný tuk, kyselina E330, sušené mléko, aroma, emulgátor E472a/citropasta /cukr, voda, jablečná dřeň, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídavek E202/, cukr pískový, maková náplň /mák, cukr, instantní mouka rýžová a pšeničná, kukuřičný škrob, modifikovaný škrob E1422, sůl, regulátor kyselosti E263, zahušťovadlo E401, přírodně identické aroma, syrovátka, konzervant E220/, povidlová náplň /voda, cukr, ovocný protlak - směs švestek, jablek a meruněk, kukuřičný škrob, kulér, zahušťující látka E466, kyselina citronová E330, aroma, konzervant E202, benzoan sodný E211/, jablečná náplň /jablka, voda, kyselina citronová E330/, voda, cukr pískový, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, čerstvé ovoce, droždí, sušené mléko /směs mléčných proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, sušené žloutky /dehydrované slepičí vejce/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sůl jemná, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, pšeničná mouka polohrubá, rozinky, mandlová lupínka
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 159.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Závin tvarohový 220g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách

Seznam surovin použitých k výrobě	tvaroh, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, cukr vanilkový, tvarobela /cukr, modifikovaný bramborový škrob E1414, sušený vaječný bílek, kukuřičný škrob, bramborový škrob, pšeničná vláknina, mléčná bílkovina, sůl, rostlinný tuk, kyselina E330, sušené mléko, aroma, emulgátor E472a/citropasta /cukr, voda, jablečná dřeň, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídavek E202/, pšeničná mouka hladká, voda, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, droždí, sušené žloutky /dehydrované slepičí vejce/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sůl jemná
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku 35.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Závin makový 240g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, voda, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, droždí, sušené žloutky /dehydrované slepičí vejce/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sůl jemná, cukr, strouhanka, maková náplň /mák, cukr, instantní mouka rýžová a pšeničná, kukuřičný škrob, modifikovaný škrob E1422, sůl, regulátor kyselosti E263, zahušťovadlo E401, přírodně identické aroma, syrovátka, konzervant E220/, sušené mléko /směs mléčných proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 66.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Závin ořechový 250g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, podzemnice, sojová drť , olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, droždí, sušené žloutky /dehydrované slepičí vejce/ , sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , sůl jemná, cukr, strouhanka , , sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 70.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Rolka ořechová 270g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, podzemnice, sojová drť , olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, droždí, sušené žloutky /dehydrované slepičí vejce/ , sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , sůl jemná, cukr, strouhanka , , sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru

Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny
---	--

Popis výrobku číslo 210.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Rolka maková 270g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; <u>kůrka</u> , <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, droždí, sušené žloutky /dehydrované slepičí vejce/ , sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , sůl jemná, cukr, strouhanka , maková náplň /mák, cukr, instantní mouka rýžová a pšeničná , kukuřičný škrob, modifikovaný škrob E1422, sůl, regulátor kyselosti E263, zahušťovadlo E401, přírodně identické aroma, syrovátka , konzervant E220/, sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 71.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Šnek ořechový 135g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; <u>kůrka</u> , <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, podzemnice, sojová drť , olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, droždí, sušené žloutky /dehydrované slepičí vejce/ , sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , sůl jemná, cukr, strouhanka , , sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/
Balení	nebaleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 184.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Šnek tvarohový 130g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	tvaroh, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, cukr vanilkový, tvarobela /cukr, modifikovaný bramborový škrob E1414, sušený vaječný bílek, kukuřičný škrob, bramborový škrob, pšeničná vláknina, mléčná bílkovina, sůl, rostlinný tuk, kyselina E330/, rozinky, sušené mléko, aroma, emulgátor E472a/citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, pšeničná mouka hladká, voda, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, droždí, sušené žlutky /dehydrované slepičí vejce/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sůl jemná,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 95.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Makulka 105g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha

Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, droždí, sušené žloutky /dehydrované slepičí vejce/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sůl jemná, cukr, strouhanka , maková náplň /mák, cukr, instantní mouka rýžová a pšeničná , kukuřičný škrob, modifikovaný škrob E1422, sůl, regulátor kyselosti E263, zahušťovadlo E401, přírodně identické aroma, syrovátka , konzervant E220/, sušené mléko /směs mléčných proteinů, rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 96.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Tvakulka 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	tvaroh , vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, cukr vanilkový, tvarobela /cukr, modifikovaný bramborový škrob E1414, sušený vaječný bílek, kukuřičný škrob, bramborový škrob, pšeničná vláknina, mléčná bílkovina, sůl, rostlinný tuk, kyselina E330, sušené mléko, aroma, emulgátor E472a/ citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, pšeničná mouka hladká , voda, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový/, droždí, sušené žloutky /dehydrované slepičí vejce/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sůl jemná, pšeničná mouka polohrubá , tuk stolní /rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl /,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě

Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 82.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Ořecháček 110g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, podzemnice, sojová drť , olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, droždí, sušené žloutky /dehydrované slepičí vejce/ , sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , sůl jemná, cukr, strouhanka , , sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 80.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Hruškovec 105g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách</u>

Seznam surovin použitých k výrobě	náplň hrušková /voda, suš. hrušky, cukr, konzervant E220, modifikovaný škrob bramborový E1414, zahušťovadlo E466, konzervant E202, kyselina citronová E330, aroma, skořice, kurkuma, konzervant E211/ pšeničná mouka hladká , voda, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, droždí, sušené žloutky /dehydrované slepičí vejce/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , sůl jemná, cukr , sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , skořicový cukr
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 81.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Meruňka 105g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	náplň meruňková /voda, suš. meruňky, cukr, konzervant E220, modifikovaný škrob bramborový E1414, zahušťovadlo E466, konzervant E202, kyselina citronová E330, aroma, konzervant E211/ pšeničná mouka hladká , voda, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, droždí, sušené žloutky /dehydrované slepičí vejce/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , sůl jemná, cukr , sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , mandlová lupínka na posyp
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 79.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Povidlový šáteček 120g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	náplň povidlová /voda, suš. švestky, jablka, cukr, konzervant E220, modifikovaný škrob bramborový E1414, zahušťovadlo E466, konzervant E202, kyselina citronová E330, aroma, konzervant E211/, pšeničná mouka hladká , voda, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, droždí, sušené žlutky /dehydrované slepičí vejce/, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/, sůl jemná, cukr , sušené mléko /směs mléčných proteinů, rostlinný tuk, laktóza , kukuřičný sirup/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, pšeničná mouka polohrubá, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl /citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatky E202/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 77.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Rohlíček makový 120g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, droždí, sušené žloutky /dehydrované slepičí vejce/ , sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , sůl jemná, cukr, strouhanka , maková náplň /mák, cukr, instantní mouka rýžová a pšeničná , kukuřičný škrob, modifikovaný škrob E1422, sůl, regulátor kyselosti E263, zahušťovadlo E401, přírodně identické aroma, syrovátka , konzervant E220/, sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 78.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Rohlíček tvarohový 110g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	tvaroh , vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , cukr vanilkový, tvorbela /cukr , modifikovaný bramborový škrob E1414, sušený vaječný bílek , kukuřičný škrob, bramborový škrob, pšeničná vláknina , mléčná bílkovina , sůl, rostlinný tuk, kyselina E330, sušené mléko , aroma, emulgátor E472a/citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů , aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, pšeničná mouka hladká , voda, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, droždí, sušené žloutky /dehydrované slepičí vejce/ , sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , sůl jemná,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 189.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Růže nugátová 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, droždí, sušené žloutky / dehydrované slepičí vejce /, sušené vejce / dehydrované slepičí vejce /, sůl jemná, cukr, náplň nugátová /cukr, rostlinný tuk , syrovátka , kakaový prášek, sojový lecitin , aroma lískooříškové a vanilkové, sůl/, sušené mléko / směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, vaječná melanž / rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec /
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 499.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Bavorský vdoleček 110g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , voda, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, droždí, sušené žloutky / dehydrované slepičí vejce /, sušené vejce / dehydrované slepičí vejce /, sůl jemná, cukr, sušené mléko / směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, vaječná melanž / rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec /, náplň povidlová /voda, suš. švestky, jablka, cukr, konzervant E220, modifikovaný škrob bramborový E1414, zahušťovadlo E466, konzervant E202, kyselina citronová E330, aroma, konzervant /, šlehačka živočišná ,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den do 25°C

Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 368.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemné šlehané a třené
Obchodní jméno	Banánky třené mini 200g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	pečivo je světlehnědé barvy a velice křehké, chuť je jemná a výrazně marmeládová, doplněná chutí čokoládové polevy
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, marmeládová směs /směs ovocných dřeví chemicky konzervovaných SO₂, cukr, pektin, kyselina citronová, barvivo E163/, cukr moučkový, čokoládová poleva/cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný/ztužené rostlinné tuky/, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 369.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - s prodlouženou trvanlivostí z lineckého těsta
Obchodní jméno	Linecké pečivo mini 250g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	výrobek pravidelného tvaru plněný marmeládovou směsí a sypaný moučkovým cukrem, chuť řádně propečeného lineckého korpusu je doplněná osvěžující chutí marmelády, výrobek je trvanlivějšího charakteru

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tuk stolní /rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, marmeládová směs /směs ovocných dřev chemicky konzervovaných SO ₂ , cukr, pektin, kyselina citronová, barvivo E163/, cukr moučkový, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušřovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídavek E202/, cukr vanilkový, kypřicí prášek do pečiva /pšeničná mouka, difosforečnan disodný E450, hydrogenuhličitan sodný E500/
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volně skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 145.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - s prodlouženou trvanlivostí z lineckého těsta
Obchodní jméno	Košičky 120g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	výrobek má pravidelný tvar košíčku z lineckého těsta, je křehký a světlý dobře propечený, chuť a vůně je pečivová po lineckém pečivu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tuk stolní /rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, cukr moučkový, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/,
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volně skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 91.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - s prodlouženou trvanlivostí z lineckého těsta
Obchodní jméno	Vaflový rohlíček 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	pečivo má tvar rohlíčku světlehnědé barvy, na lomu je výrobek křehký a dobře propečený, chuť a vůně je jemná, mírně sladká po pečeném oříškovém těstě doplněná chutí pražených oříšků a moučkového cukru
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tuk stolní /rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, cukr moučkový, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, pražená arašídová drť ,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 372.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - s prodlouženou trvanlivostí z jádrové hmoty
Obchodní jméno	Marokánka 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	pečivo je tvaru okrouhlého se zapečenými praženými jádrovinami a kousky proslazeného ovoce ve světle hnědém propečeném povrchu, spodní plocha je potažena čokoládovou polevou se znatelným rýhováním, výrobek je křehký na lomu hrubý a dobře propečený, chuť a vůně je výrazná po zkaramelizovaném cukru, pražených jádrovinách, proslazeném ovoci a čokoládové polevě

Seznam surovin použitých k výrobě	podzemnice, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný/ztužené rostlinné tuky/, cukr pískový, voda, pšeničná mouka hladká, sojová drť pražená, glukóza /směs sacharidů získaných enzymovou hydrolýzou pšeničného škrobu/, tuk stolní /rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, alginátové ovoce /cukr, voda, škrobový sirup, želírující látka-alginan sodný, regulátor kyselosti E341, E339, emulgátor E475, aroma višňové a pomerančové, barvivo E120, E100/, sušené mléko /směs mléčných proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, proslazená pomerančová kůra a proslazená ovocná směs /ovoce, zelenina, pomerančová kůra, cukr, škrobový sirup, kyselina citronová, přírodní a přírodně identické aroma, benzoát sodný/,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 21 dnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 374.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - s prodlouženou trvanlivostí z jádrové hmoty
Obchodní jméno	Rohlíček jádrový 70g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	jádrové rohlíčky jsou výrobkem trvanlivého charakteru, výrobky mají světlehnědou barvu, jsou mírně proslazené a obalené v ořechu, korpus je křehký, chuť je výrazně ovlivněna praženou jádrovinou
Seznam surovin použitých k výrobě	podzemnice, vaječný bílek slazený /pasterovaný vaječný bílek , cukr, regulátor kyselosti E330, zahušťovadla E412, E415/, cukr pískový, sojová drť pražená
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 21 dnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 146.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - s prodlouženou trvanlivostí z lineckého těsta
Obchodní jméno	Košičky 10g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	výrobek má pravidelný tvar košíčku z lineckého těsta, je křehký a světlý dobře propečený, chuť a vůně je pečivová po lineckém pečivu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tuk stolní /rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, cukr moučkový, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 156.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - s prodlouženou trvanlivostí z lineckého těsta
Obchodní jméno	Rohličky vanilkové 250g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	pečivo má tvar rohlíčku světlehnědé barvy, na lomu je výrobek křehký a dobře propečený, chuť a vůně je jemná, mírně sladká po pečeném oříškovém těstě doplněná chutí pražených oříšků a moučkového cukru
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tuk stolní /rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, cukr moučkový, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, pražená arašídová drť ,
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 155.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - s prodlouženou trvanlivostí z lineckého těsta
Obchodní jméno	Pracny 250g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	pečivo má tvar dle použité formičky, světlehnědé barvy, na lomu je výrobek křehký a dobře propečený, chuť a vůně je jemná, mírně sladká po pečeném oříškovém těstě doplněná chutí pražených oříšků a moučkového cukru
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tuk stolní /rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, cukr moučkový, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, pražená arašídová drť ,
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 157.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - s prodlouženou trvanlivostí z lineckého těsta
Obchodní jméno	Pracny barevné 250g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	pečivo má tvar dle použité formičky, světlehnědé barvy, na lomu je výrobek křehký a dobře propečený, chuť a vůně je jemná, mírně sladká po pečeném oříškovém těstě doplněná chutí pražených oříšků a moučkového cukru
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tuk stolní /rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, cukr moučkový, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, pražená arašídová drť, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/.
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě

Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 371.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemné šlehané a třené
Obchodní jméno	Banánek třený 50g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	pečivo je světlehnědé barvy a velice křehké, chuť je jemná a výrazně marmeládová, doplněná chutí čokoládové polevy
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, marmeládová směs /směs ovocných dřeví chemicky konzervovaných SO2, cukr, pektin, kyselina citronová, barvivo E163/, cukr moučkový, čokoládová poleva/cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný/ztužené rostlinné tuky/, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 19.

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo - speciality
Obchodní jméno	Preclík 130g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tuk stolní/rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, droždí, cukr, sůl,pepř mletý, na posyp sůl hrubá ozdobná, kmín a mák
Balení	baleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 30 dnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 63.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - jemné pečivo kynuté s náplní
Obchodní jméno	Koláčky posvícenské 250g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tvaroh, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , cukr vanilkový, tvarobela /cukr, modifikovaný bramborový škrob E1414, sušený vaječný bílek , kukuřičný škrob, bramborový škrob, pšeničná vláknina, mléčná bílkovina , sůl, rostlinný tuk, kyselina E330, sušené mléko , aroma, emulgátor E472a/citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů , aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídavek E202/, cukr pískový, maková náplň /mák, cukr, instantní mouka rýžová a pšeničná , kukuřičný škrob, modifikovaný škrob E1422, sůl, regulátor kyselosti E263, zahušťovadlo E401, přírodně identické aroma, syrovátka , konzervant E220/, povidlová náplň /voda, cukr, ovocný protlak - směs švestek, jablek a meruněk, kukuřičný škrob, kulér, zahušťující látka E466, kyselina citronová E330, aroma, konzervant E202, benzoan sodný E211/, jablečná náplň /jablka, voda, kyselina citronová E330,/, strouhanka , ovocná náplň /borůvka, meruňka, pomeranč, jahoda, cukr, modifikovaný škrob, voda, kyselina citronová, konzervant E202/, přírodně identické aroma, přírodní aroma/, voda, cukr pískový, olej /rafinovaný olej řepkový, slunečnicový a sojový /, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , čerstvé ovoce, droždí, sušené mléko /směs mléčných proteinů , rostlinný tuk, laktoza , kukuřičný sirup/, sušené žloutky /dehydrované slepičí vejce/ , sušené vejce /dehydrované slepičí vejce/ , sůl jemná, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/ , pšeničná mouka hladká, rozinky
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 92.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - s prodlouženou trvanlivostí z lineckého těsta
Obchodní jméno	Linecké srdíčko 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	výrobek pravidelného tvaru plněný marmeládovou směsí a sypaný moučkovým cukrem, chuť řádně propečeného lineckého korpusu je doplněná osvěžující chutí marmelády, výrobek je trvanlivějšího charakteru
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tuk stolní /rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, marmeládová směs /směs ovocných dřeví chemicky konzervovaných SO ₂ , cukr, pektin, kyselina citronová, barvivo E163/, cukr moučkový, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, cukr vanilkový, kypřicí prášek do pečiva /pšeničná mouka, difosforečnan disodný E450, hydrogenuhličitan sodný E500/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 30 dnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 93.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - s prodlouženou trvanlivostí z lineckého těsta
Obchodní jméno	Linecká kytička 65g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	výrobek pravidelného tvaru plněný marmeládovou směsí a sypaný moučkovým cukrem, chuť řádně propečeného lineckého korpusu je doplněná osvěžující chutí marmelády, výrobek je trvanlivějšího charakteru

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tuk stolní /rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, marmeládová směs /směs ovocných dření chemicky konzervovaných SO ₂ , cukr, pektin, kyselina citronová, barvivo E163/, cukr moučkový, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušřovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídavek E202/, cukr vanilkový, kypřicí prášek do pečiva /pšeničná mouka, difosforečnan disodný E450, hydrogenuhličitan sodný E500/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 30 dnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 140.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemné šlehané a třeňé
Obchodní jméno	Kokosky 200g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	kokoska je výrobek pravidelný tvar malé hromádky, vrchní část je dobře propečená, vnitřní část je lehce měkká, chuť je výrazně sladká a doplněná chutí kokosové moučky
Seznam surovin použitých k výrobě	vaječný bílek slazený /pasterovaný vaječný bílek , cukr, regulátor kyselosti E330, zahušřovadla E412, E415/, cukr pískový, kokosová moučka, moučkový cukr, voda
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 141.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemné šlehané a třeňé
---------------------	---

Obchodní jméno	Kokosky 1000g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	kokoska je výrobek pravidelný tvar malé hromádky, vrchní část je dobře propečená, vnitřní část je lehce měkká, chuť je výrazně sladká a doplněná chutí kokosové moučky
Seznam surovin použitých k výrobě	vaječný bílek slazený /pasterovaný vaječný bílek , cukr, regulátor kyselosti E330, zahušťovadla E412, E415/, cukr pískový, kokosová moučka, moučkový cukr, voda
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 142.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemné šlehané a třené
Obchodní jméno	Laskonky 120g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	laskonky jsou výrobek, který má pravidelný tvar oválku, nebo kolečka s ostrou hranou světlé, téměř bílé barvy s viditelnou tečkovitostí použitého kokosu, korpusy jsou velmi křehké ne však drobnivé, chuť je výrazně sladká, doplněná chutí kokosu
Seznam surovin použitých k výrobě	vaječný bílek slazený /pasterovaný vaječný bílek , cukr, regulátor kyselosti E330, zahušťovadla E412, E415/, cukr pískový, kokosová moučka, moučkový cukr, voda
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 143.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemné šlehané a třené
---------------------	---

Obchodní jméno	Laskonky 1000g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	laskonky jsou výrobek, který má pravidelný tvar oválku, nebo kolečka s ostrou hranou světlé, téměř bílé barvy s viditelnou tečkovitostí použitého kokosu, korpusy jsou velmi křehké ne však drobnivé, chuť je výrazně sladká, doplněná chutí kokosu
Seznam surovin použitých k výrobě	vaječný bílek slazený /pasterovaný vaječný bílek , cukr, regulátor kyselosti E330, zahušťovadla E412, E415/, cukr pískový, kokosová moučka, moučkový cukr, voda
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 170.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemné šlehané a třeňé
Obchodní jméno	Laskonky plněné 170g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	laskonky jsou výrobek, který má pravidelný tvar oválku, nebo kolečka s ostrou hranou světlé, téměř bílé barvy s viditelnou tečkovitostí použitého kokosu, korpusy jsou velmi křehké ne však drobnivé, na řezu patrné dva korpusy spojené tmavěhnědým tukový krémem, chuť je výrazně sladká po použití korpusu a po krému, doplněná chutí kokosu
Seznam surovin použitých k výrobě	vaječný bílek slazený /pasterovaný vaječný bílek , cukr, regulátor kyselosti E330, zahušťovadla E412, E415/, cukr pískový, kokosová moučka, moučkový cukr, voda, fondant /cukr, glukozový sirup a voda/, kakao, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 171.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemné šlehané a třené
Obchodní jméno	Sněhové pečivo polomáčené 180g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	sněhové pečivo je výrobek jemný, křehký a výrazně sladký, chuť je velice sladká, lehce doplněná chutí čokoládové polevy, na řezu je výrobek dobře propečený a porovitý
Seznam surovin použitých k výrobě	vaječný bílek slazený /pasterovaný vaječný bílek , cukr, regulátor kyselosti E330, zahušřovadla E412, E415/, cukr pískový, moučkový cukr, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 209.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemné šlehané a třené
Obchodní jméno	Sněhové pečivo 1000g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	sněhové pečivo je výrobek jemný, křehký a výrazně sladký, chuť je velice sladká, na řezu je výrobek dobře propečený a porovitý
Seznam surovin použitých k výrobě	vaječný bílek slazený /pasterovaný vaječný bílek , cukr, regulátor kyselosti E330, zahušřovadla E412, E415/, cukr pískový, moučkový cukr, voda,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 217.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemné šlehané a třené
Obchodní jméno	Sněhové pečivo barevné 120g

Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	sněhové pečivo je výrobek jemný, křehký a výrazně sladký, chuť je velice sladká, na řezu je výrobek dobře propečený a porovitý
Seznam surovin použitých k výrobě	vaječný bílek slazený /pasterovaný vaječný bílek , cukr, regulátor kyselosti E330, zahušťovadla E412, E415/, cukr pískový, moučkový cukr, voda, potravinářská barva/glukozový sirup, zvlhčující látka glycerol E422, voda, cukr, modifikovaný škrob E1442, agar E406, regulátor kyselosti E331, a E330, konzervant E202, barvivo E110, E122/
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 130.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek - těsta linecká
Obchodní jméno	Linecké těsto 500g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	těsto linecké je stejnorodé, světležluté barvy bez tmavších skvrn a teček, používá se jako polotovar k dalšímu využití, těsto je elastické a při zpracování nepraská, chuť je po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tuk stolní /rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, cukr moučkový, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/./ citropasta /cukr, voda, jablečná dřeň, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, cukr vanilkový, kypřicí prášek do pečiva /pšeničná mouka, difosforečnan disodný E450, hydrogenuhličitan sodný E500/
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 10 dnů, uchovejte v chladu do 6°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 131.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek - těsta linecká
Obchodní jméno	Linecké těsto kakaové 500g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	těsto linecké je stejnorodé, hnědé barvy bez tmavších skvrn a teček, používá se jako polotovar k dalšímu využití, těsto je elastické a při zpracování nepraská, chuť je po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tuk stolní /rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, cukr moučkový, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/./ citropasta /cukr, voda, jablečná dřeň, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, cukr vanilkový, kypřicí prášek do pečiva /pšeničná mouka, difosforečnan disodný E450, hydrogenuhličitan sodný E500/kakao,
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volně skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 10 dnů, uchovejte v chladu do 6°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergen

Popis výrobku číslo 132.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek - těsta linecká
Obchodní jméno	Linecké těsto oříškové 500g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	těsto linecké je stejnorodé, světlehnědé barvy s tečkama oříšků, používá se jako polotovar k dalšímu využití, těsto je elastické a při zpracování nepraská, chuť je po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tuk stolní /rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, cukr moučkový, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/./ citropasta /cukr, voda, jablečná dřeň, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, cukr vanilkový, kypřicí prášek do pečiva /pšeničná mouka, difosforečnan disodný E450, hydrogenuhličitan sodný E500/, pražená arašidová drť
Balení	baleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 10 dnů, uchovejte v chladu do 6°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 133.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek - těsta linecká
Obchodní jméno	Linecké těsto kokosové 500g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	těsto linecké je stejnorodé, světlehnědé barvy s tečkama oříšků, používá se jako polotovar k dalšímu využití, těsto je elastické a při zpracování nepraská, chuť je po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tuk stolní /rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%, cukr moučkový, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec./, citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušřovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, cukr vanilkový, kypřicí prášek do pečiva /pšeničná mouka, difosforečnan disodný E450, hydrogenuhličitan sodný E500/, kokosová moučka
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 10 dnů, uchovejte v chladu do 6°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 381.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemné šlehané a třené
Obchodní jméno	Dortový korpus světlý 450g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	dortový korpus je hladký, rovný na povrchu, hrany po vykrojení má ostré, čisté, boční strany má hladké, na řezu je světležlutý, vláčný a středně porézní, chuť je jemná piškotová

Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 5 dnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 421.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemně šlehané a třené
Obchodní jméno	Dortový korpus tmavý 450g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	dortový korpus je hladký, rovný na povrchu, hrany po vykrojení má ostré, čisté, boční strany má hladké, na řezu je světlehnědý, vláčný a středně porézní, chuť je jemná piškotová
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, kakao
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 5 dnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 377.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemně šlehané a třené
Obchodní jméno	Piškotová roláda 230g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	piškotová roláda je výrobek světle žluté barvy, stočený do rolády, na řezu je patrný korpus mazaný marmeládou, vrchní plocha je vkusně ozdobena dle šablony kakaem, chuť je výrazně piškotová doplněná svěží chutí marmelády

Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481, E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, marmeládová směs /směs ovocných dření chemicky konzervovaných SO ₂ , cukr, pektin, kyselina citronová, barvivo E163/, kakao
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 5 dnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 383.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemné šlehané a třené
Obchodní jméno	Rakvičky 180g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	správně vyrobený korpus má tvarpravidelné vaničky, na povrchu jekorpus hladký a jasně žlutý. Polotovár je such, ale křehký, vnitřekkorpusu je podélce dutý, chuť je žloutková a výrazně sladká
Seznam surovin použitých k výrobě	cukr moučkový, vaječný žloutek slazený /vaječný žloutek, cukr, regulátor kyselosti E330, zahušťovadlo E412, E415/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 382.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemné šlehané a třené
Obchodní jméno	Rakvičky 18g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	správně vyrobený korpus má tvarpravidelné vaničky, na povrchu jekorpus hladký a jasně žlutý. Polotovár je such, ale křehký, vnitřekkorpusu je podélce dutý, chuť je žloutková a výrazně sladká

Seznam surovin použitých k výrobě	cukr moučkový, vaječný žloutek slazený /vaječný žloutek, cukr, regulátor kyselosti E330, zahušťovadlo E412, E415/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 201., 202., 204.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemné šlehané a třené
Obchodní jméno	Vánoční pečivo - kolekce 1000g, 800g, 250g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	drobné pečivo různého tvaru, suché nebo plněné, slepované s trvanlivým krémem s různou příchutí, chuť je sladká po použitých surovinách
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, tuk stolní /rostlinné tuky, ztužené tuky, rostlinné oleje, voda, emulgátor E471, E322, jedlá sůl 0,4%/, cukr moučkový, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, citropasta /cukr, voda, jablečná dřev, vláknina pšeničná bez proteinů, aromatické látky přírodní a přírodně identické, zahušťovadlo E415, chemicky konzervované ovoce, přídatek E202/, cukr vanilkový, kypřicí prášek do pečiva /pšeničná mouka, difosforečnan disodný E450, hydrogenuhličitan sodný E500/, kokosová moučka, kakao, podzemnice, vlašské ořechy, čokoládová poleva /cukr, ztužený rostlinný tuk, kakao, kakaová hmota, sušená syrovátka, emulgátory sojový lecitin a E476, přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný/ztužené rostlinné tuky/, mandlová lupínka, aroma a potravinářská barva /glukozový sirup, zvlhčující látka glycerol E422, voda, cukr, modifikovaný škrob E1442, agar E406, regulátor kyselosti E331, a E330, konzervant E202, barvivo E110, E122/,
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 8 týdnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 465.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemné šlehané a třené
---------------------	---

Obchodní jméno	Korpus ořechový - podzemnice 450g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	dortový korpus je hladký, rovný na povrchu, hrany po vykrojení má ostré, čisté, boční strany má hladké, na řezu je světležlutý, vláčný a středně porézni, chuť je jemná piškotová, doplněná chutí použitých ořechů
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec. voda. podzemnice
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 5 dnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 466.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemné šlehané a třené
Obchodní jméno	Korpus ořechový - podzemnice 450g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	dortový korpus je hladký, rovný na povrchu, hrany po vykrojení má ostré, čisté, boční strany má hladké, na řezu je světležlutý, vláčný a středně porézni, chuť je jemná piškotová, doplněná chutí použitých ořechů
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec. voda. vlašské ořechy
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 5 dnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 432.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemné šlehané a třené
---------------------	---

Obchodní jméno	Korpus na váhu 1000g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	dortový korpus je hladký, rovný na povrchu, hrany po vykrojení má ostré, čisté, boční strany má hladké, na řezu je světležlutý, vláčný a středně porézní, chuť je jemná piškotová
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481, E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec. voda
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 5 dnů do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku 373.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní bílkovou
Obchodní jméno	Kremrole - sníh 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	korpus kremrole je objemný, lesklý, zlatavé barvy, suchý a křehký, na řezu s viditelným listováním a dokonalým propečením, posypaný moučkovým cukrem s pevnou bílkovou náplní, chuť je po listovém těstě doplněná sladkou chutí bílkové náplně
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká ,cukr, voda, tuk tažný rostlinný /ztužené rostlinné tuky, rostlinné tuky a oleje, voda, emulgátor E471,E322, jedlá sůl, chemická konzervační látka E200, regulátor kyselosti E330, máslové aroma , přírodní barvivo E160a/,cukr pískový, sušené vejce /dehydrované slepičí vejce /, ocet, sůl jemná, ocet, vaječný bílek slazený /pasterovaný vaječný bílek , cukr, regulátor kyselosti E330, zahušřovadla E412, E415/, cukr moučkový
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku 378.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Čokoládová roláda 230g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar rolády, na řezu je střídaná vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko/směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volně skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 458.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Ořechová roláda 230g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar rolády, na řezu je střídaná vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko/směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, podzemnice
Balení	baleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 330.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Čokoládová roláda 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar rolády, na řezu je střídáva vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko/směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku 331.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Ořechová roláda 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar rolády, na řezu je střídáva vrstva piškotu a krému

Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl, emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko/směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, podzemnice
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 332.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Kokosová roláda 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar rolády, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl, emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko/směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, kokosová moučka
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 380.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
---------------------	------------------------------------

Obchodní jméno	Řez doboš 350g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481, E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko/směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 336.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Řez doboš 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému

Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko/směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 341.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Řez krušovický 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko/směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě

Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 344.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Řez metrový 50g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřící prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko/směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 362.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Řez čokoládový 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému

Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko/směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 357.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Řez oříškový 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko/směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, podzemnice
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C

Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 457.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Řez kokosový 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídatá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481, E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, voda, čokoládová poleva /cukr, ztužený rostlinný tuk, kakao, kakaová hmota, sušená syrovátka, emulgátory sojový lecitin a E476, přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl, emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, kokosová moučka
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volně skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 305.

Druh výrobku	Pekařský výrobek - pečivo jemně šlehané a třené
Obchodní jméno	Laskonka 50g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha

Charakteristika výrobku	laskonky jsou výrobek, který má pravidelný tvar oválku, nebo kolečka s ostrou hranou světlé, téměř bílé barvy s viditelnou tečkovitostí použitého kokosu, korpusy jsou velmi křehké ne však drobnivé, na řezu patrně dva korpusy spojené tmavěhnědým tukový krémem, chuť je výrazně sladká po použití korpusu a po krému, doplněná chutí kokosu
Seznam surovin použitých k výrobě	vaječný bílek slazený /pasterovaný vaječný bílek , cukr, regulátor kyselosti E330, zahušťovadla E412, E415/, cukr pískový, kokosová moučka, moučkový cukr, voda, fondant /cukr, glukozový sirup a voda/, kakao, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, sorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergen

Popis výrobku 318.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní bílkovou
Obchodní jméno	Sněhový ježek 70g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je výrazně sladká, na řezu je spodní část korpusu vkusně namočená v čokoládové polevě, v horní části je vrstva jemného bílkového krému
Seznam surovin použitých k výrobě	vaječný bílek slazený /pasterovaný vaječný bílek , cukr, regulátor kyselosti E330, zahušťovadla E412, E415/, cukr moučkový, cukr pískový, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, alginátové ovoce /cukr, voda, škrobový sirup, želírující látka-alginan sodný, regulátor kyselosti E341, E339, emulgátor E475, aroma višňové a pomerančové, barvivo E120, E100/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny,

Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 436.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní bílkovou
Obchodní jméno	Trubička sněhová 25g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	na řezu je korpus trubičky s čokoládovou polevou a hladkou vrstvou bílkového krému, chuť je velmi sladká lehce doplněná čokoládou
Seznam surovin použitých k výrobě	vaječný bílek slazený /pasterovaný vaječný bílek , cukr, regulátor kyselosti E330, zahušťovadla E412, E415/, cukr moučkový, cukr pískový, voda, korpus - polotovar trubičky /pšeničná mouka, bramborový škrob, sušené mléko, sušené žloutky, rostlinné oleje, emulgátor slunečnicový lecitin, sůl, kakao/
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 311.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní bílkovou
Obchodní jméno	Indián 50g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	výrobek má typický kuželovitý tvar, na řezu je ve spodní části jemně porovitý korpus buflerové hmoty s vrstvou ovocného bílkového krému, ohraničeného polevou, chuť je sladká s příchutí ovocného krému

Seznam surovin použitých k výrobě	vaječný bílek slazený /pasterovaný vaječný bílek , cukr, regulátor kyselosti E330, zahušťovadla E412, E415/, cukr moučkový, cukr pískový, voda, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, marmeládová směs /směs ovocných dření chemicky konzervovaných SO2, cukr, pektin, kyselina citronová, barvivo E163/, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný/ztužené rostlinné tuky/, pšeničná mouka hladká ,voda, kypřící prášek do pečiva /pšeničná mouka, difosforečnan disodný E450, hydrogenuhličitan sodný E500/, potravinářská barva /glukozový sirup, zvlhčující látka glycerol E422, voda, cukr, modifikovaný škrob E1442,agar E406,regulátor kyselosti E331, a E330, konzervant E202, barvivo E110, E122/,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 386.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní bílkovou
Obchodní jméno	Kuřátko velikonoční 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	výrobek má typický kuželovitý tvar kuřátka, na řezu je ve spodní části jemně porovitý korpus buflerové hmoty s vrstvou ovocného bílkového krému, ohraničeného polevou, chuť je sladká s příchutí ovocného krému

Seznam surovin použitých k výrobě	vaječný bílek slazený /pasterovaný vaječný bílek , cukr, regulátor kyselosti E330, zahušťovadla E412, E415/, cukr moučkový, cukr pískový, voda, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, marmeládová směs /směs ovocných dření chemicky konzervovaných SO2, cukr, pektin, kyselina citronová, barvivo E163/, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, pšeničná mouka hladká ,voda, kypřící prášek do pečiva /pšeničná mouka, difosforečnan disodný E450, hydrogenuhličitan sodný E500/, potravinářská barva /glukozový sirup, zvlhčující látka glycerol E422, voda, cukr, modifikovaný škrob E1442,agar E406,regulátor kyselosti E331, a E330, konzervant E202, barvivo E110, E122/,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 475.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní bílkovou
Obchodní jméno	Bombička 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	cukrářský výrobek jehož korpus je řádně propečený,náplň krémová nebo šlehačková je dobře prošlehaná, správné konzistence dle dané receptury, tvar a vzhled výrobku je vždy správně a čistě krájen, vůně je vždy charakteristická dle použitých receptur
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , tuk stolní rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, cukr moučkový, cukr pískový, vaječný bílek slazený /pasterovaný vaječný bílek , cukr, regulátor kyselosti E330, zahušťovadla E412, E415/, marmeládová směs /směs ovocných dření chemicky konzervovaných SO2, cukr, pektin, kyselina citronová, barvivo E163/, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, voda, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, citropasta , cukr vanilkový, kypřící prášek do pečiva /pšeničná mouka, difosforečnan disodný E450, hydrogenuhličitan sodný E500/
Balení	nebaleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 326.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Dortík ovocný 160g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	cukrářský výrobek jehož korpus je řádně propečený, náplň krémová nebo šlehačková je dobře prošlehaná, správné konzistence dle dané receptury, tvar a vzhled výrobku je vždy správně a čistě krájen, vůně je vždy charakteristická dle použitých receptur
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodní identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda/, voda, čerstvé ovoce, sterilované ovoce, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl, emulgátor, sorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, kokosová moučka, agar
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 327.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
---------------------	------------------------------------

Obchodní jméno	Řez oko 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	cukrářský výrobek jehož korpus je řádně propečený, náplň krémová nebo šlehačková je dobře prošlehaná, správné konzistence dle dané receptury, tvar a vzhled výrobku je vždy správně a čistě krájen, vůně je vždy charakteristická dle použitých receptur
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481, E475, kypřící prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodní identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda/, voda, čerstvé ovoce, sterilované ovoce, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl, emulgátor, sorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, kokosová moučka, agar
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 356.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Řez střecha 110g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému

Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481, E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, alginátové ovoce
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 359.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Řez tunel 150g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškoty a krému

Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481, E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, alginátové ovoce , kokosová moučka,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 337.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Řez svěženka 110g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému

Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481, E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, alginátové ovoce , kokosová moučka,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 323.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Koule kokosová 120g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému

Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, alginátové ovoce , kokosová moučka,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 324.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Koule čokoládová 120g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškoty a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, alginátové ovoce , kokosová moučka,
Balení	nebaleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 325.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Různé tvary z hmoty 140g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídává vrstva piškoty a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřící prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, alginátové ovoce , kokosová moučka,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 503.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Dort ovocný 1000g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213

Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	cukrářský výrobek jehož korpus je řádně propečený, náplň krémová nebo šlehačková je dobře prošlehaná, správné konzistence dle dané receptury, tvar a vzhled výrobku je vždy správně a čistě krájen, vůně je vždy charakteristická dle použitých receptur
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481, E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda/, voda, čerstvé ovoce, sterilované ovoce, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl, emulgátor, sorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, kokosová moučka, agar
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 500.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Dort klasický 1000g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému

Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, cukrářské zdobení čokoládové
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 397.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Řez šarlota 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	cukrářský výrobek jehož korpus je řádně propečený,náplň krémová nebo šlehačková je dobře prošlehaná, správné konzistence dle dané receptury, tvar a vzhled výrobku je vždy správně a čistě krájen, vůně je vždy charakteristická dle použitých receptur
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda/, voda, čerstvé ovoce, sterilované ovoce, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, sorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, kokosová moučka, agar
Balení	nebaleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 334.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Řez tuti fruti 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	cukrářský výrobek jehož korpus je řádně propečený, náplň krémová nebo šlehačková je dobře prošlehaná, správné konzistence dle dané receptury, tvar a vzhled výrobku je vždy správně a čistě krájen, vůně je vždy charakteristická dle použitých receptur
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481, E475, kypřící prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda/, voda, čerstvé ovoce, sterilované ovoce, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl, emulgátor, sorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec/, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, kokosová moučka, agar
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 461.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Dort svatební 1000g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213

Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481, E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, cukrářské zdobení čokoládové, roll decor,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 462.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Dort z hmoty 1000g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému

Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, alginátové ovoce , kokosová moučka, cukrářské zdobení čokoládové, roll decor
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 340.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Řez karamel 75g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, cukrářské zdobení čokoládové, karamelová pasta ,
Balení	nebaleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 347.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Řez nugátový 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřící prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, cukrářské zdobení čokoládové, lískooříšková pasta,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 464.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Řez schogette 80g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213

Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481. E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanž /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, cukrářské zdobení čokoládové, lískooříšková pasta,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 126.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Velikonoční vajíčko - dortík 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému

Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá /cukr, pšeničná mouka, pšeničný škrob, emulgátor E472b, E477, E471, E481, E475, kypřicí prášek E450i, E500ii, sušené mléko, maltodextrin, sušená vejce, sůl, přírodně identické aroma/, vaječná melanz /rozmíchaná, zhomogenizovaná a pasterovaná směs čerstvých slepičích vajec, voda, čokoládová poleva /cukr,ztužený rostlinný tuk, kakao,kakaová hmota,sušená syrovátka,emulgátory sojový lecitin a E476,přírodně identické aroma/, tuk ztužený rostlinný /ztužené rostlinné tuky/, senacreme /rostlinné tuky, rostlinné tuky ztužené, rostlinné oleje, voda, sůl,emulgátor, dorbát draselný, regulátor kyselosti, barvivo beta-karoten/, cukr, krémový prášek /kukuřičný škrob, aroma, barvivo - riboflavin/, kakao, sušené mléko /směs sušených proteinů, rostlinný tuk, laktoza, kukuřičný sirup/, cukrářské zdobení čokoládové, roll decor ,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku 399.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Řez mouřenín 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	softbrownies , voda, vaječná melanz pasterovaná , schogette , tuk stolní rostlinný , karina kakao mix , vlašské ořechy , olej rostlinný , rostlinný tuk zella creme , cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí , sušené mléko,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 328.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez harmonie 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá, čokoládová poleva tmavá, šlehačka živočišná, šlehačka rostlinná, ovocná směs, vaječná melanž pasterovaná, voda, cukr pískový, čerstvé ovoce, rumové aroma a potravinářské barvy
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 300.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Banán v čokoládě 130g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	čerstvé ovoce - banán, čokoládová poleva tmavá, tuk ztužený rostlinný, šlehačka živočišná, cukrářské čokoládové zdobení
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 301.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní lehkou tukovou
Obchodní jméno	Věneček cukrovaný 40g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, jello total , cukr moučkový, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí , rostlinný tuk zella creme , sušené mléko , rumové aroma
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 302.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní lehkou tukovou
Obchodní jméno	Housenka 80g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, jello total , cukr moučkový, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí , rostlinný tuk zella creme , sušené mléko , rumové aroma, káвовá pasta
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru

Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny
---	--

Popis výrobku číslo 303.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní lehkou tukovou
Obchodní jméno	Věneček fondant 70g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, jello total, fondant , cukr moučkový, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, rostlinný tuk zella creme, sušené mléko , rumové aroma,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 418.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní lehkou tukovou
Obchodní jméno	Věneček čokoládový 65g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, jello total, čokoládová poleva tmavá , cukr moučkový, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, rostlinný tuk zella creme, sušené mléko , rumové aroma,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 den, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě

Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 419.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Větrník čokoládový 110g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, jello total , šlehačka živočišná , čokoládová poleva tmavá , cukr moučkový, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí , rostlinný tuk zella creme , sušené mléko , rumové aroma,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 304.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Větrník fondant 110g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, jello total , fondant , cukr moučkový, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí , rostlinný tuk zella creme , sušené mléko , rumové aroma,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den, uchovat v chladu do 7°C

Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 420.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Labuť 110g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, jello total , cukr moučkový, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí , rostlinný tuk zella creme , sušené mléko , rumové aroma,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 306.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Kokoska 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	vaječný bílek pasterovaný slazený , čokoládová poleva tmavá , voda, cukr pískový, kokosová moučka, pšeničná mouka hladká , ovocná směs , rostlinný tuk zella creme , tuk stolní rostlinný , tuk ztužený rostlinný , cukr moučkový, krémový prášek s vanilkovou příchutí , sušené mléko , vaječná melanz pasterovaná , citropasta , cukr vanilkový, kypřící prášek do pečiva ,

Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 307.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Mašlička 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	vaječný bílek pasterovaný slazený, čokoládová poleva tmavá, voda, cukr pískový, kokosová moučka, rostlinný tuk zella creme, tuk rostlinný ztužený, krémový prášek s vanilkovou příchutí, kypřící prášek do pečiva
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 308.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Nugátový rohlíček 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému

Seznam surovin použitých k výrobě	voda, rostlinný tuk zella creme , vaječná melanž pasterovaná , čokoládová poleva tmavá , cukr pískový, pšeničná mouka hladká , krémový prášek s vanilkovou příchutí , mandlová lupínka, náplň nugátová , sušené mléko , tuk rostlinný ztužený , kypřicí prášek do pečiva ,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 309.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Kolečko linecké čoko 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídatá vrstva piškoty a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká , tuk stolní rostlinný , čokoládová poleva tmavá , cukr moučkový, voda, cukrářské zdobení čokoládové , rostlinný tuk zella creme , vaječná melanž pasterovaná , tuk ztužený rostlinný , cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí , sušené mléko , citropasta , cukr vanilkový, kypřicí prášek do pečiva
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 310.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Špička s náplní 80g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213

Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	tuk stolní rostlinný, karina kakao mix, voda, čokoládová poleva tmavá, mixar vanilkový, vaječná melanž pasterovaná, fondant, pšeničná mouka hladká, tuk ztužený rostlinný, cukr pískový, rumové aroma, krémový prášek s vanilkovou příchutí, kypřicí prášek do pečiva
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 312.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Hoblina šlehačka 35g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, cukr moučkový, šlehačka živočišná, vaječná melanž pasterovaná, voda, vlašské ořechy, čokoládová poleva tmavá, olej rostlinný, tuk ztužený rostlinný, polohrubá mouka
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 313.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Trubička griliáš 30g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	čokoládová poleva tmavá, šlehačka živočišná, tuk ztužený rostlinný, cukr moučkový, voda, vaječná melanž pasterovaná, mouka sojová, pražené arašídy, pšeničná mouka hladká, ztužovač smetafix
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 314.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní lehkou tukovou
Obchodní jméno	Šáteček s krémem /šlehačkou/ 70g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, voda, šlehačka živočišná, tuk tažný rostlinný, vaječná melanž pasterovaná, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, rostlinný tuk zella creme, sušené mléko, cukr moučkový, sušené vaječné žloutky, rumové aroma, ocet, sůl jemná
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě

Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 315.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Rakvička se šlehačkou 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	cukr moučkový, šlehačka živočišná, vaječná melanž pasterovaná, tuk ztužený rostlinný, čokoládová poleva, ztužovač smetafix
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 316.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Štafeta 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému

Seznam surovin použitých k výrobě	vaječný bílek slazený pasterovaný, voda, pšeničná mouka hladká, sojová drť, rostlinný tuk zella creme, čokoládová poleva tmavá, kávová pasta, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, tuk rostlinný ztužený, sušené mléko
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 317.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Chlebiček šodo 80g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	šlehačka živočišná, voda, korpusová směs světlá, vaječná melanž pasterovaná, čerstvé ovoce, sterilované ovoce, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, rostlinný tuk zella creme, sušené mléko, rumové aroma, kakao
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 319.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní lehkou tukovou
---------------------	---

Obchodní jméno	Košíček ovocný 85g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, cukr pískový, pšeničná mouka hladká, krémový prášek s vanilkovou příchutí, rostlinný tuk zella creme , čerstvé ovoce, sterilované ovoce, tuk stolní rostlinný, sušené mléko , rumové aroma, cukr moučkový, vaječná melanž pasterovaná
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 320.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní ostatní
Obchodní jméno	Košíček ořechový 80g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	vlašskoořechová náplň suchá, strouhanka , voda, čokoládová poleva tmavá, pšeničná mouka hladká, tuk rostlinný stolní, pražená arašídová drť, tuk rostlinný ztužený , cukr moučkový, vaječná melanž pasterovaná, citropasta , cukr vanilkový, kypřicí prášek do pečiva
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 4 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 321.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní ostatní
Obchodní jméno	Koule pražská 50g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídatá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	vlašskoorechová náplň suchá, strouhanka, voda, čokoládová poleva tmavá, pšeničná mouka hladká, tuk rostlinný stolní, pražená arašídová drť, tuk rostlinný ztužený, cukr moučkový, vaječná melanž pasterovaná, citropasta, cukr vanilkový, kypřicí prášek do pečiva
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 322.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní ostatní
Obchodní jméno	Brambora modelovaná 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídatá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	roll decor cukrářská hmota, vaječná melanž pasterovaná, rostlinný tuk ztužený, cukr moučkový, fondant, rostlinný tuk zella creme, pšeničná mouka hladká, cukr pískový, kakao, krémový prášek s vanilkovou příchutí, kypřicí prášek do pečiva
Balení	nebaleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 335.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní ostatní
Obchodní jméno	Brambora modelovaná 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	roll decor cukrářská hmota, vaječná melanž pasterovaná, rostlinný tuk ztužený, cukr moučkový, fondant, rostlinný tuk zella creme, pšeničná mouka hladká, cukr pískový, kakao, krémový prášek s vanilkovou příchutí, kypřicí prášek do pečiva
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 333.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní ostatní
Obchodní jméno	Řez tvarohový 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému

Seznam surovin použitých k výrobě	voda, čerstvé ovoce, rostlinný tuk zella creme, cukrářské čokoládové zdobení, vaječná melanž pasterovaná, korpusová směs světlá, cukr moučkový, želatina, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, sušené mléko
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 335.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní ostatní
Obchodní jméno	Řez barevný 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	šlehačka rostlinná, korpusová směs světlá, vaječná melanž pasterovaná, voda, čokoládová poleva bílá, ovocná směs, rostlinný tuk zella creme, čokoládová poleva tmavá, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, sušené mléko, tuk ztužený rostlinný, kakao, potravinářská barva,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 338.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Roláda harlekyn 60g

Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	šlehačka rostlinná, korpusová směs světlá, vaječná melanž pasterovaná, kakao, voda
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 339.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez harlekyn 80g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	šlehačka rostlinná, korpusová směs světlá, vaječná melanž pasterovaná, kakao, voda, cukrářské čokoládové zdobení
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 343.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní ostatní
Obchodní jméno	Řez maratonka 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá, voda, vaječná melanž pasterovaná, rostlinný tuk zella creme, cukr pískový, vaječný bílek slazený pasterovaný, čokoládová poleva tmavá, ovocná směs, tuk rostlinný ztužený, krémový prášek s vanilkovou příchutí
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 345.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní ostatní
Obchodní jméno	Řez míša 70g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	tvaroh, tvarobela, rostlinný tuk zella creme, korpusová směs světlá, vaječná melanž pasterová, cukr moučkový, čokoládová poleva tmavá, voda, tuk ztužený rostlinný, kakao
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru

Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny
---	--

Popis výrobku číslo 346.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Krušovický věneček 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, šlehačka rostlinná, jello total, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, cukr moučkový, rostlinný tuk zella creme, sušené mléko, kakao, rumové aroma
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 348.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou a alkoholem
Obchodní jméno	Řez ostravan 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	rostlinný tuk zella creme, cukr pískový, žloutek pasterovaný slazený, vaječná melanz pasterovaná, pšeničná mouka hladká, čokoládová poleva tmavá, šlehačka živočišná, víno bílé - alkohol, voda, rum - alkohol, pražené arašidy, krémový prášek s vanilkovou příchutí, kypřící prášek do pečiva
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den, uchovat v chladu do 7°C

Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 352.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní lehkou tukovou
Obchodní jméno	Řez pudinkový 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, šlehačka živočišná, korpusová směs světlá, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, vaječná melanž pasterovaná, sušené mléko, čerstvé ovoce, agar
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 349.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní lehkou tukovou
Obchodní jméno	Řez ovocný 80g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, korpusová směs světlá, cukr pískový, čerstvé ovoce, sterilované ovoce, vaječná melanž pasterovaná, krémový prášek s vanilkovou příchutí, rostlinný tuk zella creme, sušené mléko, rumové aroma, agar
Balení	nebaleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 353.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní ostatní
Obchodní jméno	Řez punčový 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá, vaječná melanž pasterovaná, voda, cukr pískový, ovocná směs, čokoládová poleva tmavá, cukrářské zdobení čokoládové, rumové aroma, punčové aroma, rostlinný tuk zella creme, krémový prášek s vanilkovou příchutí, sušené mléko, potravinářské barvy
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 379.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní ostatní
Obchodní jméno	Řez punčový 350g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému

Seznam surovin použitých k výrobě	korpusová směs světlá, vaječná melanž pasterovaná, voda, cukr pískový, ovocná směs, čokoládová poleva tmavá, cukrářské zdobení čokoládové, rumové aroma, punčové aroma, rostlinný tuk zella creme, krémový prášek s vanilkovou příchutí, sušené mléko, potravinářské barvy
Balení	baleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 7 dnů, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 354.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez rakovnický 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, tuk rostlinný ztužený, tuk rostlinný stolní, šlehačka rostlinná, čokoládová poleva tmavá, pšeničná mouka hladká, vaječný bílek slazený pasterovaný, tuk tažný rostlinný, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, sušené mléko, kakao, sušené žlutky, ocet, sůl jemná
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 355.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez želé 110g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha

Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, tuk rostlinný ztužený, tuk rostlinný stolní, šlehačka rostlinná, čokoládová poleva tmavá, vaječný bílek slazený pasterovaný, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, sušené mléko, kakao, sušené žlutky , ovocná směs, agar, potravinářské barvy
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 361.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní lehkou tukovou
Obchodní jméno	Řez listový 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, tuk rostlinný stolní, pšeničná mouka hladká, vaječný bílek slazený pasterovaný, tuk tažný rostlinný, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, sušené mléko, kakao, sušené žlutky, ocet, sůl jemná, rostlinný tuk zella creme
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 363.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez sacher 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, šlehačka živočišná, korpusová směs světlá, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, vaječná melanž pasterovaná, sušené mléko, kakao
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 364.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Řez mraky 70g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, tuk rostlinný ztužený, tuk rostlinný stolní, šlehačka rostlinná, čokoládová poleva tmavá, pšeničná mouka hladká, vaječný bílek slazený pasterovaný, tuk tažný rostlinný, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, sušené mléko, kakao, sušené žloutky, ocet, sůl jemná, slazené kondenzované mléko
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 365.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Roláda bezé 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	vaječný bílek slazený pasterovaný, šlehačka živočišná, pšeničná mouka hladká, sojová drť, čokoládová poleva, rostlinný tuk ztužený
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 391.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní tukovou
Obchodní jméno	Řez medový 75g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	směs medovník, voda, vaječná melanž pasterovaná, rostlinný tuk zella creme, cukr pískový, vlašské ořechy, krémový prášek s vanilkovou příchutí, sušené mléko, šlehačka rostlinná, tuk ztužený rostlinný, mouka sojová
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 3 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě

Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 393.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez jogurtový 65g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	ovocná směs, šlehačka rostlinná, korpusová směs světlá, voda, vaječná melanž pasterovaná, kremstabil jahodový a jogurtový, cukr pískový, agar
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 394.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní lehkou tukovou
Obchodní jméno	Ovocná miska 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, korpusová směs světlá, cukr pískový, čerstvé ovoce, sterilované ovoce, vaječná melanž pasterovaná, krémový prášek s vanilkovou příchutí, rostlinný tuk zella creme, sušené mléko, rumové aroma, agar
Balení	nebaleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 395.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Krušovický pohárek 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, šlehačka živočišná, korpusová směs světlá, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, vaječná melanž pasterovaná, sušené mléko, kakao, tiramisu fond, tiramisu araba moca, čokoládová poleva tmavá,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 430.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez tiramisu 75g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému

Seznam surovin použitých k výrobě	voda, šlehačka živočišná, korpusová směs světlá, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, vaječná melanž pasterovaná, sušené mléko, kakao, tiramisu fond, tiramisu araba moca, čokoládová poleva tmavá,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 398.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez kávový 65g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškoty a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, šlehačka živočišná, korpusová směs světlá, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, vaječná melanž pasterovaná, sušené mléko, kakao, kávová pasta, čokoládová poleva tmavá,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 403.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez kávové duo 70g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha

Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, šlehačka živočišná, korpusová směs světlá, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, vaječná melanž pasterovaná, sušené mléko, kakao, kávová pasta, čokoládová poleva tmavá, náplň nugátová, mandlová lupínka
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 404.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez sloní oko 70g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, banán, šlehačka živočišná, korpusová směs světlá, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, vaječná melanž pasterovaná, sušené mléko, kakao, kávová pasta, čokoládová poleva tmavá, čokoládová poleva bílá,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 405.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez ovocné osvěžení 110g

Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídává vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	tvaroh, ovocná náplň, rostlinný tuk zella creme, korpusová směs světlá, decorgel bílý, cukr moučkový, vaječná melanž pasterovaná, voda, potravinářské barvy,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 411.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez šachovnice 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídává vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	kalkrem s příchutí tvarohu, korpusová směs světlá, decorgel neutral, decorgel karamel, kakao, cukr moučkový, vaječná melanž pasterovaná, voda, šlehačka rostlinná,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 412.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní ostatní
Obchodní jméno	Krušovické buflerky 110g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídává vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	roll decor cukrářská hmota, vaječná melanž pasterovaná, tuk ztužený rostlinný, cukr moučkový, fondant, rostlinný tuk zella creme, pšeničná mouka hladká, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, kypřicí prášek do pečiva, kakao, potravinářská barva
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 5 dnů, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergen

Popis výrobku číslo 416.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez havajský 100g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídává vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, šlehačka rostlinná, jello total, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, cukr moučkový, rostlinný tuk zella creme, sušené mléko, kakao, rumové aroma, čokoládová poleva tmavá, čerstvé ovoce,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru

Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny
---	--

Popis výrobku číslo 429.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez pařížský 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	šlehačka živočišná, čokoládová poleva tmavá, korpusová směs světlá, tuk ztužený rostlinný, vaječná melanž pasterovaná, cukr pískový, kakao, voda
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volně skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 434.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez ovocné bezé 80g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	šlehačka živočišná, čokoládová poleva tmavá, korpusová směs světlá, tuk ztužený rostlinný, vaječná melanž pasterovaná, cukr pískový, kakao, voda, čerstvé ovoce, sojová drť pražená
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volně skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 1 den, uchovat v chladu do 7°C

Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 431.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez krtek 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	šlehačka živočišná, čokoládová poleva tmavá, korpusová směs světlá, tuk ztužený rostlinný, vaječná melanž pasterovaná, cukr pískový, kakao, voda, čerstvé ovoce, sojová drť pražená, sumix choco směs, decor gel karamel a decor gel bílý
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez krtek 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	šlehačka živočišná, čokoládová poleva tmavá, korpusová směs světlá, tuk ztužený rostlinný, vaječná melanž pasterovaná, cukr pískový, kakao, voda, čerstvé ovoce, sojová drť pražená, sumix choco směs, decor gel karamel a decor gel bílý
Balení	nebaleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 443.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Roláda banánová 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	voda, banán, šlehačka živočišná, korpusová směs světlá, cukr pískový, krémový prášek s vanilkovou příchutí, vaječná melanz pasterovaná, sušené mléko, kakao, kávová pasta, čokoládová poleva tmavá, čokoládová poleva bílá,
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 445.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez štafetový mls 120g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha

Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	šlehačka živočišná, čokoládová poleva tmavá, korpusová směs světlá, tuk ztužený rostlinný, vaječná melanž pasterovaná, cukr pískový, kakao, voda, čerstvé ovoce, sojová drť pražená, čerstvé ovoce
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 448.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez malinový 75g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	šlehačka živočišná, korpusová směs světlá, vaječná melanž pasterovaná, cukr pískový, kakao, voda, čerstvé ovoce, sojová drť pražená, ovocná směs, kremstabil malina, trigel neutral
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 449.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní lehkou tukovou
Obchodní jméno	Pochoutka ořechová 75g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	vaječná melanž pasterovaná , voda, cukr pískový, pšeničná mouka hladká , rostlinný tuk zella creme , pražené arašidy , krémový prášek s vanilkovou příchutí , cukr moučkový, sušené mléko , rumové aroma
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 469.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez tvarohovoovocný 120g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	šlehačka rostlinná , frutigel s meruňkovou příchutí , voda, tvaroh , čerstvé ovoce, korpusová směs světlá , sahnisimo neutral , vaječná melanž pasterovaná , ovocná náplň meruňková
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě

Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 472.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez čokoschimo 85g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	šlehačka rostlinná, voda, korpusová směs světlá, sahnissimo čokoládové, vaječná melanz pasterovaná, čokoládová poleva tmavá, kakao, rostlinný tuk ztužený
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 473.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez jahodové pokušení 90g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	šlehačka rostlinná, voda, korpusová směs světlá, sahnissimo jahodové, vaječná melanz pasterovaná, ovocná náplň jahodová

Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku číslo 474.

Druh výrobku	Cukrářský výrobek s náplní šlehačkovou
Obchodní jméno	Řez tunel smetanový 60g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník, Praha
Charakteristika výrobku	chuť je jemná piškotová doplněná chutí použité suroviny, výrobek má tvar pravidelné kosky, s horní plochou zcela potaženou čokoládovou polevou, na řezu je střídavá vrstva piškotu a krému
Seznam surovin použitých k výrobě	šlehačka rostlinná, korpusová směs světlá, ovocná směs, čerstvé ovoce,, voda, frutigel neutral, vaječná melanž pasterovaná, sahnissimo jahodové
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 2 dny, uchovat v chladu do 7°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	nevhodné pro diety, vyrobeno v podniku, kde se zpracovávají alergeny

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín

Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posvpu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posvpu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín

Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru

Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení, nevhodné pro celiatiky
---	-------------------------------------

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení, nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení, nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna

Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha

Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C

Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
---------------------	---

Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha

Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C

Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru

Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení, nevhodné pro celiakiky
--	-------------------------------------

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení, nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení, nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
---------------------	---

Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna

Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	

Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213

Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C

Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
---------------------	---

Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha

Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C

Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
---------------------	---

Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha

Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu

Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno

Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě

Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě

Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	Rohlík obyčejný 45g
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C

Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě

Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	vzhled a tvar: pravidelně formované klenuté; kůrka, povrch: čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; střídka: dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; vůně a chuť: pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru

Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení, nevhodné pro celiatiky
--	-------------------------------------

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení, nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení, nevhodné pro celiatiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, charakteristická po použitých surovinách a posypu
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	
Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiakiky

Popis výrobku

Druh výrobku	Pekařský výrobek – pečivo bez náplně nebo obdobného zdobení
Obchodní jméno	

Výrobce	Krušovická pekárna a cukrárna
Místo výroby	Krušovice 213
Cílový trh	Kladno, Rakovník Praha
Charakteristika výrobku	<u>vzhled a tvar</u> : pravidelně formované klenuté; kůrka, <u>povrch</u> : čistá, zlatohnědé barvy, křupavá bez zřetelně obnažené střídky; <u>střídka</u> : dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá; <u>vůně a chuť</u> : pečivová, příjemná, <u>charakteristická po použitých surovinách a posypu</u>
Seznam surovin použitých k výrobě	pšeničná mouka hladká, rostlinný tuk, droždí, sůl, cukr, zlepšovadlo perfect III., voda, mák, kmín
Balení	nebaleno
Skladování a trvanlivost	volné skladování, v přepravních obalech, v suchu, v neprašném prostředí a ve skladech bez pachů; trvanlivost 24 hod do 25°C
Způsob užití	k přímé spotřebě
Podmínky a způsob distribuce	v čistých přepravních obalech vyčleněnými automobily v uzavřeném přepravním prostoru
Skupiny spotřebitelů pro které je spotřeba omezena	bez omezení , nevhodné pro celiatiky