PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

Thai Dancer Mayo omáčka s křenem 450 ml

Originální název: Wasabi Mayo Sauce

KÓD
8589

1. IDENTIFIKACE A SLOŽENÍ

Značka	Thai Dancer	**Reference produktu**	008589
Čistý objem	450 ml	**Původ surovin**	převážně Thajsko
Složení	voda 39,5 %; sójový olej 30 %; cukr 15 %; kořenicí směs 8 % (křen 4,8 %, hořčičné semínko 2,76 %, modifikovaný tapiokový škrob 0,28 %, antioxidant: kyselina askorbová E300 0,1591 %, barviva: tartrazin E102 0,0007 %, brilantní modř FCF E133 0,0002 %); destilovaný ocet 3 %; sůl 1,5 %; modifikovaný kukuřičný škrob 1,1 %; hořčičné semínko 1 %; zahušťovadlo: xanthanová guma E415 0,35 %; antioxidant: kyselina askorbová E300 0,3 %; regulátor kyselosti: kyselina citronová E330 0,1 %; wasabi japonica 0,1 %; konzervant: sorban draselný E202 0,03 %; zvýrazňovač chuti: glutaman sodný E621 0,02 %	**Přídatné látky**	E300, E102, E133, E415, E330, E202, E621

2. ALERGENY A DEKLARACE

Alergeny ve složení	sója, hořčice	**Vhodné pro vegetariány**	ANO
Možné stopy	pšenice (lepek), korýši, ryby, arašídy, sezam, siřičitany, měkkýši	**Vhodné pro vegany**	ANO
GMO	NE	**Ozařování**	NE

3. VÝŽIVOVÉ ÚDAJE

Údaj	Hodnota na 100 ml
Energetická hodnota	**1053 kJ / 253 kcal**
Tuky	**16 g**
- z toho nasycené mastné kyseliny	**2,6 g**
Sacharidy	**25 g**
- z toho cukry	**20 g**

Bílkoviny	**1,5 g**
Sůl	**1,3 g**

4. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST

Celková trvanlivost	18 měsíců
Podmínky skladování	Skladujte na suchém místě.
Teplotní rozmezí	15-25 °C (cílově 20 °C)
Po otevření	Uchovávejte v chladničce při teplotě nad 0 °C až 7 °C a spotřebujte do 60 dnů.

5. NÁVOD K PŘÍPRAVĚ

Používejte jako omáčku k namáčení ke grilovanému kuřeti, masu a mořským plodům nebo k přípravě salátových dresinků a sendvičů.

6. SENZORICKÉ VLASTNOSTI

Vzhled / barva	Mírně zelená lepkavá omáčka
Chuť	Kyselá, sladká a pikantní
Vůně	Bez známek kažení
Textura	Lepkavá omáčka

7. SPECIFIKAČNÍ PARAMETRY

Fyzikálně-chemické parametry

pH	3,0-4,0 (cílově 3,6)
Brix	20-25 °Brix (cílově 22 °Brix)
Sůl	0,5-1,5 % (cílově 1,3 %)

Mikrobiologické limity

Celkový počet aerobních mikroorganismů	≤ 10 000 cfu/g
Enterobacteriaceae	< 3 cfu/g
Koliformní bakterie	< 3 cfu/g
Kvasinky	≤ 10 cfu/g
Plísně	≤ 10 cfu/g

8. BALENÍ A SLEDOVATELNOST

Obal pro styk s potravinami	V souladu s požadavky nařízení (EU) č. 10/2011, (ES) č. 1935/2004 a (ES) č. 2023/2006
Obal bez BPA	NE
Tepelné ošetření	pasterováno 3 minuty při 100 °C