PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

Dek Som Boon Hustá ústřicová omáčka 1 l

Originální název: Oyster sauce thick DEKSOMBOON bt 1L

KÓD
8917

1. IDENTIFIKACE A SLOŽENÍ

Značka	Dek Som Boon	**Reference produktu**	008917
Čistý objem	1 l	**Původ surovin**	Thajsko / Čína / USA
Složení	voda 39,22 %; ústřice 20 %; cukr 15 %; fruktózový sirup 10 %; sůl 10 %; modifikovaný tapiokový škrob 4 %; zvýrazňovač chuti: glutaman sodný (E621) 1 %; barvivo: amoniakový karamel (E150c) 0,5 %; regulátor kyselosti: kyselina citronová (E330) 0,1 %; stabilizátor: xanthanová guma (E415) 0,1 %; konzervant: benzoan sodný (E211) 0,08 %	**Přídatné látky**	E621, E150c, E330, E415, E211

2. ALERGENY A DEKLARACE

Alergeny ve složení	MĚKKÝŠI	**Vhodné pro vegetariány**	NE
GMO	NE	**Vhodné pro vegany**	NE
Ozařování	NE	**Ekologická produkce**	NE

3. VÝŽIVOVÉ ÚDAJE

Údaj	Hodnota na 100 ml
Energetická hodnota	**512 kJ / 120 kcal**
Tuky	**0 g**
- z toho nasycené mastné kyseliny	**0 g**
Sacharidy	**30 g**
- z toho cukry	**26 g**
Bílkoviny	**0 g**
Sůl	**12,3 g**

PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

4. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST

Celková trvanlivost	24 měsíců
Podmínky skladování	Skladujte při pokojové teplotě.
Skladovací teplota	30-35 °C
Po otevření	Uchovávejte v chladničce při 0-7 °C a spotřebujte do 1 měsíce.

5. SENZORICKÉ VLASTNOSTI

Vzhled / barva	Typická hustá ústřicová omáčka
Chuť	Typická ústřicová omáčka
Vůně	Typická ústřicová omáčka
Textura	Hustá tekutá omáčka

6. SPECIFIKAČNÍ PARAMETRY

Fyzikálně-chemické parametry

pH	3,5-4,5
Brix	36-40 °Brix
Obsah soli	9,5-11,5 %

Mikrobiologické limity

Celkový počet aerobních mikroorganismů	≤ 10 000 cfu/g
Koliformní bakterie	< 3 cfu/g
Staphylococcus aureus	nepřítomen v 0,1 g
Salmonella	nepřítomna v 25 g
Clostridium perfringens	nepřítomen v 0,1 g
Kvasinky	≤ 10 cfu/g
Plísně	≤ 10 cfu/g

7. BALENÍ A SLEDOVATELNOST

Označení šarže	kód ve formátu YMDDNBBBPL
Obal pro styk s potravinami	V souladu s požadavky nařízení (EU) č. 10/2011, (ES) č. 1935/2004 a (ES) č. 2023/2006
Bisfenol A (BPA)	Bez BPA
Tepelné ošetření	Pasterizováno nejméně 35 minut při teplotě nejméně 93 °C