PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

Monika Ube džem 340 g

Originální název: Fruit spread ube yam MONIKA jr 340g

KÓD
11106

1. IDENTIFIKACE A SLOŽENÍ

Značka	Monika	**Reference produktu**	011106
Čistá hmotnost	340 g	**Původ surovin**	Filipíny
Složení	fialový jam (ube) 50 %; cukr 30 %; dextróza 15 %; voda 4 %; aroma 1 %	**Umělá aditiva**	ANO - aroma

2. ALERGENY A DEKLARACE

Alergeny ve složení	Žádné z alergenů dle přílohy II nařízení (EU) č. 1169/2011	**Možné stopy**	PŠENICE (LEPEK), KORÝŠI, RYBY
GMO	NE	**Ozařování**	NE
Vhodné pro vegetariány / vegany	ANO / ANO	**Ekologická produkce**	NE

3. VÝŽIVOVÉ ÚDAJE

Údaj	Hodnota na 100 g
Energetická hodnota	**1059 kJ / 249 kcal**
Tuky	**0 g**
- z toho nasycené mastné kyseliny	**0 g**
Sacharidy	**60 g**
- z toho cukry	**55 g**
Vláknina	**1,0 g**
Bílkoviny	**2,0 g**
Sůl	**0,04 g**

PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

4. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST

Celková trvanlivost	24 měsíců
Podmínky skladování	Skladujte při pokojové teplotě.
Teplotní rozmezí	25-30 °C
Po otevření	Uchovávejte v chladničce při 0-7 °C.

5. NÁVOD K POUŽITÍ / PŘÍPRAVĚ

Lze podávat jako dezert nebo použít jako topping na dorty a zmrzlinu. Lze přidat také do halo-halo, směsi ovoce a dalších přísad s drceným ledem a mlékem.

6. SENZORICKÉ VLASTNOSTI

Vzhled / barva	Hustý džem fialové barvy
Chuť	Sladká, typická pro fialový jam (ube)
Vůně	Výrazná, typická pro fialový jam (ube)
Textura / konzistence	Hustá

7. SPECIFIKAČNÍ PARAMETRY

Fyzikálně-chemické parametry

pH	5,0-6,0; cílově 5,0
Brix	50-60 °Brix; cílově 50 °Brix

Mikrobiologické limity

Celkový počet aerobních mikroorganismů	< 1 000 cfu/g
Koliformní bakterie	0 cfu/g
Kvasinky	< 100 cfu/g
Plísně	< 100 cfu/g

8. BALENÍ A SLEDOVATELNOST

Označení šarže	Výrobní kód dle systému šarží výrobce
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 při 95-100 °C po dobu 45 minut
Aktivní obal	Ne