PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

Maepranom Dresink na papájový salát s fermentovanou rybou 300 ml

Originální název: Papaya dres. fish MAEPRANOM jr 300ml

KÓD
8286

1. IDENTIFIKACE A SLOŽENÍ

Značka	Maepranom	**Reference produktu**	008286
Čistý objem	300 ml	**Původ**	Thajsko
Složení	fermentovaná RYBA 50 % (čichavec Trichogaster trichopterus 35 %, sůl 12,5 %, mletá pražená rýže 2,5 %); rybí omáčka 30 % (ančovičky Stolephorus spp. 21,3 %, sůl 8,7 %); třtinový cukr 10 %; krevetová pasta 5 % (KREVETY Acetes indicus 4,5 %, sůl 0,5 %); sůl 5 %	**Umělá aditiva**	NE
Rybolov	ančovičky a krevety: FAO 71 - západní centrální Pacifik; metoda: lodní zdvižné sítě (LNB)	**Obsah alkoholu**	NE

2. ALERGENY A DEKLARACE

Alergeny ve složení	KORÝŠI, RYBY	**Vhodné pro vegetariány**	NE
GMO	NE	**Vhodné pro vegany**	NE
Ozařování	NE	**Ekologická produkce**	NE

3. VÝŽIVOVÉ ÚDAJE

Údaj	Hodnota na 100 g
Energetická hodnota	**484 kJ / 114 kcal**
Tuky	**1,1 g**
- z toho nasycené mastné kyseliny	**0,3 g**
Sacharidy	**18 g**
- z toho cukry	**12 g**
Vláknina	**0 g**
Bílkoviny	**8,3 g**
Sůl	**15,0 g**

PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

4. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST	
Celková trvanlivost	24 měsíců
Podmínky skladování	Skladujte na chladném a suchém místě, mimo přímé sluneční záření a zdroje tepla.
Teplotní rozmezí	4-35 °C; doporučeně 24 °C
Po otevření	Uchovávejte v chladničce při > 0 °C až 7 °C a spotřebujte do 60 dnů.

5. NÁVOD K PŘÍPRAVĚ

Použijte jako dresink na Som Tum Plarah (papájový salát s fermentovanou rybou). Přidejte do papájového salátu pro zvýraznění chuti a aroma fermentované ryby. Lze použít také k dochucení pokrmů severovýchodního Thajska.

6. SENZORICKÉ VLASTNOSTI	
Vzhled / barva	Hnědá viskózní omáčka
Chuť	Typická pro dresink na papájový salát - chuť fermentované ryby
Vůně	Typická pro dresink na papájový salát - aroma fermentované ryby
Textura / konzistence	Viskózní tekutina

7. SPECIFIKAČNÍ PARAMETRY	
Fyzikálně-chemické parametry	
pH	4,4-5,0
Aktivita vody	0,72-0,76
Mikrobiologické limity	
Celkový počet aerobních mikroorganismů	≤ 10 000 cfu/g
Koliformní bakterie	< 3 cfu/g
Fekální koliformní bakterie	< 3 cfu/g
Bacillus cereus	≤ 1 000 cfu/g
Staphylococcus aureus	< 10 cfu/g
Salmonella	0 cfu/25 g
Clostridium perfringens	< 10 cfu/g
Kvasinky	≤ 100 cfu/g
Plísně	≤ 100 cfu/g
Detekce kovů	
Železné částice	1,0 mm

8. BALENÍ A SLEDOVATELNOST	
Označení šarže	Datum výroby a datum minimální trvanlivosti ve formátu DDMMRR
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
Vakuové balení	Ano