# PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

## Flying Goose Chilli omáčka Sriracha s extra česnekem 730 ml

Originální název: Sriracha extra garlic FG btl 730ml

**KÓD**
**8049**

## 1. IDENTIFIKACE A SLOŽENÍ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Značka** | Flying Goose | **Reference produktu** | 008049 |
| **Čistý objem** | 730 ml | **Typ výrobku** | chilli omáčka Sriracha s extra česnekem |
| **Složení** | chilli 51 %; česnek 22 %; cukrový sirup 18 % (cukr 12,06 %, voda 5,94 %); sůl 5,6 %; regulátor kyselosti E260 1,2 %; voda 0,71 %; regulátor kyselosti E330 0,6 %; zvýrazňovač chuti E621 0,5 %; stabilizátor E415 0,3 %; konzervant E202 0,09 % | **Přídatné látky** | E260, E330, E621, E415, E202 |

## 2. ALERGENY A DEKLARACE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Alergeny ve složení** | Žádné z alergenů dle přílohy II nařízení (EU) č. 1169/2011 | **Může obsahovat stopy** | SÓJA, HOŘČICE |
| **GMO** | NE | **Vhodné pro vegetariány** | ANO |
| **Ozařování** | NE | **Vhodné pro vegany** | ANO |

## 3. VÝŽIVOVÉ ÚDAJE

| Údaj | Hodnota na 100 ml |
|---|---|
| Energetická hodnota | **648 kJ / 155 kcal** |
| Tuky | **0,7 g** |
| - z toho nasycené mastné kyseliny | **0,2 g** |
| Sacharidy | **33 g** |
| - z toho cukry | **25 g** |
| Vláknina | **2,9 g** |
| Bílkoviny | **2,2 g** |
| Sůl | **6,6 g** |

# PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

## 4. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST

| | |
|---|---|
| **Celková trvanlivost** | 24 měsíců |
| **Podmínky skladování** | Skladujte při pokojové teplotě v rozmezí 10-30 °C. |
| **Po otevření** | Uchovávejte v chladničce při teplotě nad 0 °C až 7 °C a spotřebujte do 8 týdnů. |

## 5. NÁVOD K PŘÍPRAVĚ

Používejte jako omáčku k namáčení nebo dochucení pokrmů.

## 6. SENZORICKÉ VLASTNOSTI

| | |
|---|---|
| **Vzhled / barva** | Světle červená až tmavě oranžovočervená |
| **Chuť** | Pálivá, mírně slaná, charakteristická pro výrobek |
| **Vůně** | Kořeněná, charakteristická pro výrobek, bez nežádoucího zápachu |
| **Textura** | Hladká tekutá omáčka |

## 7. SPECIFIKAČNÍ PARAMETRY

### Fyzikálně-chemické parametry

| | |
|---|---|
| **pH** | 3,8-4,1 |
| **Brix** | 33-37 °Brix |

### Mikrobiologické limity

| | |
|---|---|
| **Celkový počet aerobních mikroorganismů** | ≤ 10 000 cfu/g |
| **Koliformní bakterie** | 0 cfu/g |
| **Bacillus cereus** | ≤ 1 000 cfu/g |
| **Staphylococcus aureus** | 0 cfu/g |
| **Salmonella** | 0 cfu/25 g |
| **Clostridium perfringens** | ≤ 100 cfu/g |
| **Kvasinky** | ≤ 10 cfu/g |
| **Plísně** | ≤ 10 cfu/g |

## 8. BALENÍ A SLEDOVATELNOST

| | |
|---|---|
| **Označení šarže** | Kód šarže ve formátu yyddd; datum minimální trvanlivosti na hrdle lahve |
| **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** | Pasterizace 100 °C / 5 minut |
| **Aktivní obal** | Ne |