# PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

## Flying Goose Hoisin Bulgogi omáčka 455 ml

Originální název: Hoisin Bulgogi sauce 455 ml

**KÓD**
**8847**

## 1. IDENTIFIKACE A SLOŽENÍ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Značka** | Flying Goose | **Reference produktu** | 008847 |
| **Čistý objem** | 455 ml | **Původ hlavních surovin** | Thajsko; česnek z Číny |
| **Složení** | cukr 35,7 %; voda 23,02 %; sójová pasta 12 % (SÓJOVÉ BOBY 5,04 %, PŠENIČNÁ mouka 5,04 %, solný roztok 1,2 %, cukr 0,6264 %, zvýrazňovač chuti: glutaman sodný (E621) 0,0816 %, konzervant: benzoan sodný (E211) 0,012 %); sójová omáčka 10 % (SÓJOVÉ BOBY 6,2 %, PŠENIČNÁ mouka 2,2 %, voda 0,825 %, cukr 0,5 %, sůl 0,275 %); sůl 4,5 %; česnek 4 %; SEZAMOVÝ olej 2,5 %; modifikovaný tapiokový škrob 2,4 %; badyán 1 %; skořice 1 %; destilovaný ocet 1 %; zahušťovadlo: xanthanová guma (E415) 0,8 %; zvýrazňovač chuti: glutaman sodný (E621) 0,8 %; barviva: amoniakový karamel (E150c) 0,7 %, extrakt z papriky (E160c) 0,5 %; konzervant: sorban draselný (E202) 0,08 % | **Přídatné látky** | E621, E211, E415, E150c, E160c, E202 |
| **Umělá aditiva** | ANO | **Obsah alkoholu** | NE |

## 2. ALERGENY A DEKLARACE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Alergeny ve složení** | PŠENICE (LEPEK), SÓJA, SEZAM | **Možné stopy** | RYBY, ARAŠÍDY, HOŘČICE |
| **GMO** | NE | **Vhodné pro vegetariány** | ANO |
| **Ozařování** | NE | **Vhodné pro vegany** | ANO |
| **Ekologická produkce** | NE | | |

## 3. VÝŽIVOVÉ ÚDAJE

| Údaj | Hodnota na 100 ml |
|---|---|
| Energetická hodnota | **1128 kJ / 268 kcal** |

| | |
|---|---|
| Tuky | **8,5 g** |
| - z toho nasycené mastné kyseliny | **1,3 g** |
| Sacharidy | **44 g** |
| - z toho cukry | **35 g** |
| Vláknina | **0,9 g** |
| Bílkoviny | **3,5 g** |
| Sůl | **5,4 g** |

## 4. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST

| | |
|---|---|
| **Celková trvanlivost** | 24 měsíců |
| **Podmínky skladování** | Skladujte při pokojové teplotě. |
| **Teplotní rozmezí** | 10-30 °C; doporučeně 20 °C |
| **Po otevření** | Uchovávejte v chladničce při > 0 °C až 7 °C a spotřebujte do 56 dnů. |

## 5. NÁVOD K PŘÍPRAVĚ

Vhodné jako omáčka k namáčení.

## 6. SENZORICKÉ VLASTNOSTI

| | |
|---|---|
| **Vzhled / barva** | Červenohnědá |
| **Chuť** | Slaná, sladká a kořeněná, charakteristická pro výrobek |
| **Vůně** | Bez cizích pachů |
| **Textura / konzistence** | Hladká hustá tekutina |

## 7. SPECIFIKAČNÍ PARAMETRY

### Fyzikálně-chemické parametry

| | |
|---|---|
| **pH** | 4,6-5,0; cílově 4,8 |
| **Brix** | 40-44 °Brix; cílově 42 °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** | Lot 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** | Pasterizováno při 100 °C po dobu 30 sekund |