PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

Flying Goose Hoisin omáčka 455 ml

Originální název: Hoisin sauce FG bt 455ml

KÓD
8131

1. IDENTIFIKACE A SLOŽENÍ

Značka	Flying Goose	**Reference produktu**	008131
Čistý objem	455 ml	**Původ**	Thajsko
Složení	voda 38,95 %; cukr 35,7 %; sójová pasta 12 % [sójové boby 5,04 %, pšeničná mouka 5,04 %, sůl 0,84 %, voda 0,6264 %, cukr 0,36 %, zvýrazňovač chuti: glutaman sodný (E621) 0,0816 %, konzervant: benzoan sodný (E211) 0,012 %]; sůl 4,5 %; destilovaný ocet 2,5 %; modifikovaný tapiokový škrob 2,4 %; česnek 1,6 %; barvivo: amoniakový karamel (E150c) 0,99 %; sezamový olej 0,99 %; badyán 0,3 %; konzervant: sorban draselný (E202) 0,07 %	**Přídatné látky**	E621, E211, E150c, E202

2. ALERGENY A DEKLARACE

Alergeny ve složení	pšenice (lepek), sója, sezam	**Vhodné pro vegetariány**	ANO
Možné stopy	ryby, arašídy, hořčice	**Vhodné pro vegany**	ANO
GMO	NE	**Ozařování**	NE

3. VÝŽIVOVÉ ÚDAJE

Údaj	Hodnota na 100 ml
Energetická hodnota	**1018 kJ / 240 kcal**
Tuky	**1,9 g**
- z toho nasycené mastné kyseliny	**0,3 g**
Sacharidy	**54 g**
- z toho cukry	**49 g**
Vláknina	**0 g**
Bílkoviny	**1,6 g**
Sůl	**5,6 g**

4. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST

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

5. NÁVOD K PŘÍPRAVĚ

Vhodné jako omáčka k namáčení a dochucování pokrmů.

6. SENZORICKÉ VLASTNOSTI

Vzhled / barva	tmavě hnědá
Chuť	slaná a sladká, charakteristická pro výrobek
Vůně	bez nežádoucích pachů
Textura	hladká, homogenní, hustá kapalina

7. SPECIFIKAČNÍ PARAMETRY

Fyzikálně-chemické parametry

pH	4,0-4,4; cílově 4,2
Brix	48-52 °Brix; cílově 50 °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 No. = 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; 100 °C po dobu 30 sekund
Aktivní obal	ne