PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

Thai Dancer Omáčka na wok s černým pepřem 300 ml

Originální název: Stir-fry sauce black pepper TD bt 300ml

KÓD
8374

1. IDENTIFIKACE A SLOŽENÍ

Značka	Thai Dancer	**Reference produktu**	008374
Čistý objem	300 ml	**Původ hlavních surovin**	Thajsko; modifikovaný kukuřičný škrob z Nizozemska
Složení	černý pepř 32,85 %; voda 29 %; cukr 18 %; sójová omáčka 12,2 % (SÓJOVÉ BOBY, PŠENIČNÁ mouka, sůl, voda, cukr); sůl 5 %; modifikovaný kukuřičný škrob 2,15 %; antioxidant: kyselina askorbová (E300) 0,3 %; zvýrazňovač chuti: glutaman sodný (E621) 0,17 %; barvivo: amoniakový karamel (E150c) 0,1 %; stabilizátor: xanthanová guma (E415) 0,1 %; konzervant: sorban draselný (E202) 0,08 %; regulátor kyselosti: kyselina citronová (E330) 0,05 %	**Přídatné látky**	E300, E621, E150c, E415, E202, E330
Umělá aditiva	ANO	**Obsah alkoholu**	NE

2. ALERGENY A DEKLARACE

Alergeny ve složení	PŠENICE (LEPEK), SÓJA	**Možné stopy**	KORÝŠI, RYBY, ARAŠÍDY, HOŘČICE, SEZAM, OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY, MĚKKÝŠI
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	**466 kJ / 110 kcal**
Tuky	**0 g**
- z toho nasycené mastné kyseliny	**0 g**
Sacharidy	**25 g**
- z toho cukry	**21 g**

Vláknina	**1,0 g**
Bílkoviny	**1,5 g**
Sůl	**4,2 g**

4. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST

Celková trvanlivost	24 měsíců
Podmínky skladování	Skladujte na suchém místě.
Teplotní rozmezí	15-25 °C; doporučeně 20 °C
Po otevření	Uchovávejte v chladničce při 0-7 °C.

5. NÁVOD K PŘÍPRAVĚ

Použijte k restování kuřecího nebo hovězího masa.

6. SENZORICKÉ VLASTNOSTI

Vzhled / barva	Lepivá tekutina tmavě hnědé až černé barvy
Chuť	Slaná a kořeněná
Vůně	Charakteristická pro černý pepř

7. SPECIFIKAČNÍ PARAMETRY

Fyzikálně-chemické parametry	
pH	3,7-4,3; cílově 4,0
Brix	25-35 °Brix; cílově 29 °Brix
Obsah soli	4,5-5,5 %; cílově 5,0 %
Mikrobiologické limity	
Celkový počet aerobních mikroorganismů	≤ 10 000 cfu/g
Enterobacteriaceae	< 3 cfu/g
Koliformní bakterie	< 3 cfu/g
Staphylococcus aureus	0 cfu/g
Kvasinky	≤ 10 cfu/g
Plísně	≤ 10 cfu/g
Detekce kovů	
Železné částice	1,0-1,5 mm

8. BALENÍ A SLEDOVATELNOST

Označení šarže	Výrobní kód ve formátu DDMMYY
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 3 minut