PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

Mae Ploy Červená Kari pasta 400 g

Originální název: Spice paste red curry MAE PLOY cup 400g

KÓD
16952

1. IDENTIFIKACE A SLOŽENÍ

Značka	Mae Ploy	**Reference produktu**	016952
Čistá hmotnost	400 g	**Původ**	Thajsko
Složení	česnek 21,5 %; sušené červené chilli 19 %; citronová tráva 18,5 %; šalotka 14,5 %; sůl 13 %; galangal 6 %; krevetová pasta 4,5 % (krevety 3,6 %, sůl 0,9 %); kůra kafírové limety 2,5 %; pepř 0,5 %	**Umělá aditiva**	NE

2. ALERGENY A DEKLARACE

Alergeny ve složení	KORÝŠI	**Možné stopy**	RYBY, OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK, ARAŠÍDY, SÓJA, HOŘČICE
GMO	NE	**Vhodné pro vegetariány**	NE
Ozařování	NE	**Vhodné pro vegany**	NE
Ekologická produkce	NE	**Obsah alkoholu**	NE

3. VÝŽIVOVÉ ÚDAJE

Údaj	Hodnota na 100 g
Energetická hodnota	**568 kJ / 136 kcal**
Tuky	**1,6 g**
Sacharidy	**24 g**
- z toho cukry	**7,3 g**
Bílkoviny	**6,1 g**
Sůl	**14,2 g**

PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

4. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST

Celková trvanlivost	24 měsíců
Podmínky skladování	Skladujte při pokojové teplotě.
Teplotní rozmezí	> 0 °C až 35 °C
Po otevření	Uchovávejte v chladničce při > 0 °C až 7 °C a spotřebujte do 180 dnů.

5. NÁVOD K PŘÍPRAVĚ

Na 4 porce: osmahněte 50 g červené kari pasty v 1 lžíci sójového oleje a přidejte 240 ml kokosového mléka. Přidejte 200 g čerstvého masa a pokračujte ve vaření. Přidejte dalších 120 ml kokosového mléka a 120 ml vody a přiveďte k varu. Přidejte 100 g zeleniny a vařte do změknutí. Nakonec přidejte 1 1/2 lžičky cukru a dochuťte podle potřeby.

6. SENZORICKÉ VLASTNOSTI

Vzhled / barva	Červenohnědá hustá pasta
Chuť	Slaná a pálivá
Vůně	Kořeněná
Textura / konzistence	Hustá pasta

7. SPECIFIKAČNÍ PARAMETRY

Fyzikálně-chemické parametry

Aktivita vody	≤ 0,84

Mikrobiologické limity

Celkový počet aerobních mikroorganismů	< 2 500 000 cfu/g
Koliformní bakterie	< 3 cfu/g
Salmonella	0 cfu/25 g
Kvasinky	≤ 100 cfu/g
Plísně	≤ 100 cfu/g

8. BALENÍ A SLEDOVATELNOST

Označení šarže	Výrobní kód, např. R 13322
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
Aktivní obal	Ne