PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

SWAD Pappadum neochucené 200 g

Originální název: Pappadums plain SWAD pk 200g

KÓD
17218

1. IDENTIFIKACE A SLOŽENÍ

Značka	SWAD	**Reference produktu**	017218
Čistá hmotnost	200 g	**Původ**	Indie
Složení	mouka z uradu 80 %; voda 12,6 %; sůl 5,05 %; kypřicí látka: uhličitany sodné (E500) 2 %; kukuřičný olej 0,25 %; asafoetida 0,1 %	**Přídatné látky**	E500 - uhličitany sodné
Umělá aditiva	ANO	**Obsah alkoholu**	NE

2. ALERGENY A DEKLARACE

Alergeny ve složení	Žádné z alergenů dle přílohy II nařízení (EU) č. 1169/2011	**Možné stopy**	PŠENICE (LEPEK), ARAŠÍDY, SÓJA, MLÉKO, SKOŘÁPKOVÉ PLODY, HOŘČICE, SEZAM, OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY
GMO	NE	**Vhodné pro vegetariány**	ANO
Ozařování	NE	**Vhodné pro vegany**	ANO
Ekologická produkce	NE		

3. VÝŽIVOVÉ ÚDAJE

Údaj	Hodnota na 100 g
Energetická hodnota	**1267 kJ / 299 kcal**
Tuky	**0,9 g**
- z toho nasycené mastné kyseliny	**0,3 g**
Sacharidy	**49 g**
- z toho cukry	**0 g**
Vláknina	**5,4 g**
Bílkoviny	**21 g**
Sůl	**6,0 g**

PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

4. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST

Celková trvanlivost	18 měsíců
Podmínky skladování	Skladujte na suchém místě.
Teplotní rozmezí	0-30 °C; doporučeně 15-25 °C
Po otevření	Uchovávejte v chladničce při 0-7 °C ve vzduchotěsné nádobě a spotřebujte do 15 dnů.

5. NÁVOD K PŘÍPRAVĚ

Mikrovlnná trouba: zahřívejte na plný výkon přibližně 30 sekund. Smažení: smažte v horkém oleji přibližně 10 sekund z každé strany, poté nechte okapat. Gril / trouba: opékejte pod velmi horkým grilem přibližně 15 sekund z každé strany, dokud se pappadum nenafoukne a lehce nezhnědne.

6. SENZORICKÉ VLASTNOSTI

Vzhled / barva	Typické pro sušený pappadum
Textura / konzistence	Tenký sušený plát; po tepelné úpravě křupavý

7. SPECIFIKAČNÍ PARAMETRY

Fyzikálně-chemické parametry

pH	7,5-9,5; cílově 8,0-8,5
Obsah soli	4,8-6,2 %; cílově 5,2-5,6 %

Mikrobiologické limity

Celkový počet aerobních mikroorganismů	< 10 000 cfu/g
Koliformní bakterie	< 10 cfu/g
Salmonella	0 cfu/25 g
Kvasinky	< 10 cfu/g
Plísně	< 10 cfu/g

8. BALENÍ A SLEDOVATELNOST

Označení šarže	Kód ve formátu YYMMDDY
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
Vakuové balení	Ano
Aktivní obal	Ne