PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

Flying Goose Chilli omáčka Sriracha 730 ml

Originální název: Sriracha FG bt 730ml

KÓD
8013

1. IDENTIFIKACE A SLOŽENÍ

Značka	Flying Goose	**Reference produktu**	008013
Čistý objem	730 ml	**Typ výrobku**	chilli omáčka Sriracha
Složení	chilli 61 %; cukrový sirup 25 % (cukr 16,75 %, voda 8,25 %); sůl 5,1 %; česnek 5 %; voda 2,86 %; zvýrazňovač chuti E621 0,5 %; stabilizátor E415 0,3 %; regulátor kyselosti E260 0,1 %; konzervant E202 0,09 %; regulátor kyselosti E330 0,05 %	**Přídatné látky**	E621, E415, E260, E202, E330

2. ALERGENY A DEKLARACE

Alergeny ve složení	Žádné z alergenů dle přílohy II nařízení (EU) č. 1169/2011	**Může obsahovat stopy**	SÓJA, HOŘČICE
GMO	NE	**Vhodné pro vegetariány**	ANO
Ozařování	NE	**Vhodné pro vegany**	ANO

3. VÝŽIVOVÉ ÚDAJE

Údaj	Hodnota na 100 ml
Energetická hodnota	**585 kJ / 139 kcal**
Tuky	**1,2 g**
- z toho nasycené mastné kyseliny	**0,2 g**
Sacharidy	**28 g**
- z toho cukry	**22 g**
Vláknina	**3,1 g**
Bílkoviny	**2,3 g**
Sůl	**7,3 g**

PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

4. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST

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

5. NÁVOD K PŘÍPRAVĚ

Používejte jako omáčku k namáčení nebo dochucení pokrmů.

6. SENZORICKÉ VLASTNOSTI

Vzhled / barva	Světle červená až tmavě oranžovočervená
Chuť	Pálivá, mírně slaná, charakteristická pro výrobek
Vůně	Kořeněná, charakteristická pro výrobek, bez nežádoucího zápachu
Textura	Hladká tekutá omáčka

7. SPECIFIKAČNÍ PARAMETRY

Fyzikálně-chemické parametry

pH	3,5-3,9
Brix	35-39 °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
Listeria monocytogenes	0 cfu/g
Clostridium perfringens	≤ 100 cfu/g
Kvasinky	≤ 10 cfu/g
Plísně	≤ 10 cfu/g

8. BALENÍ A SLEDOVATELNOST

Označení šarže	Kód šarže 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	Pasterizace 100 °C / 30 sekund
Aktivní obal	Ne