PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

A-Merk Sladká sójová omáčka Ketjap 250 ml

Originální název: Soy sauce ketjap A KETJAP bt 250ml

KÓD
8262

1. IDENTIFIKACE A SLOŽENÍ

Značka	A-Merk	**Reference produktu**	008262
Čistý objem	250 ml	**Původ**	Nizozemsko; vybrané suroviny z Belgie, Brazílie, Francie, Číny a Spojeného království
Složení	melasa 61,6 %; voda 30,2 %; sůl 5,46 %; hydrolyzovaný SÓJOVÝ protein 1,2 % (voda, SÓJOVÉ BOBY, sůl); barvivo: amoniakový karamel (E150c); zahušťovadlo: sodná sůl karboxymethylcelulózy (E466); regulátor kyselosti: kyselina citronová (E330); konzervant: sorban draselný (E202); aroma	**Přídatné látky**	E150c, E466, E330, E202, aroma
Umělá aditiva	ANO	**Obsah alkoholu**	NE

2. ALERGENY A DEKLARACE

Alergeny ve složení	SÓJA	**Vhodné pro vegetariány**	ANO
GMO	NE	**Vhodné pro vegany**	ANO
Ozařování	NE	**Ekologická produkce**	NE

3. VÝŽIVOVÉ ÚDAJE

Údaj	Hodnota na 100 g
Energetická hodnota	**789 kJ / 186 kcal**
Tuky	**0,7 g**
- z toho nasycené mastné kyseliny	**0,3 g**
Sacharidy	**42 g**
- z toho cukry	**40 g**
Vláknina	**0,6 g**
Bílkoviny	**2,9 g**
Sůl	**5,9 g**

PRODUKTOVÝ LIST

Product Specification Sheet

4. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST

Celková trvanlivost	24 měsíců
Podmínky skladování	Skladujte na chladném a suchém místě.
Teplotní rozmezí	7-20 °C; doporučeně pod 20 °C
Po otevření	Uchovávejte na chladném a suchém místě při 7-20 °C.

5. SENZORICKÉ VLASTNOSTI

Vzhled / barva	Hnědá až černá, charakteristická pro výrobek
Chuť	Sladká
Vůně	Charakteristická, sladká
Textura / konzistence	Viskózní tekutina

6. SPECIFIKAČNÍ PARAMETRY

Fyzikálně-chemické parametry

pH	> 4 až < 6; cílově 4,5-5,5
Brix	56-60 °Brix; minimálně 56,5 °Brix

Mikrobiologické limity

Celkový počet aerobních mikroorganismů	< 100 cfu/g
Enterobacteriaceae	< 100 cfu/g
Bacillus cereus	< 1 000 cfu/g
Staphylococcus aureus	< 100 cfu/g
Salmonella	< 25 cfu/25 g
Listeria monocytogenes	< 25 cfu/g
Kvasinky	< 1 000 cfu/g
Plísně	< 1 000 cfu/g

7. BALENÍ A SLEDOVATELNOST

Označení šarže	Datum minimální trvanlivosti + rok výroby a juliánský den; např. 01-02-2028 26032
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