Výhradní distribuce: CZ/SK	Specifikace výrobku	Výrobce: UA
	PŘÍRODNÍ KOŘENÍ BEZ SOLI NA KUŘE S UZENOU PAPRIKOU „EXCLUSIVE PROFESSIONAL“ 	
KUBETOL s.r.o. IČ:09806512 DIČ: CZ09806512 Pakoměřická 510/18 182 00 Praha. www.kubetolsuroviny.cz		LLC« PRIPRAVKA UA » www.pripravka.ua

1. Obecné informace o produktu	Název produktu: " EXCLUSIVE PROFESSIONAL " PŘÍRODNÍ KOŘENÍ BEZ SOLI NA KUŘE s uzenou paprikou. Technologická skupina: KOŘENÍ. Čistá hmotnost: - 0,050 kg Kód produktu/EAN: 4820195514719
2. Spotřebitelské určení	Nekonzumovat po uplynutí data minimální trvanlivosti.
3. Organoleptické vlastnosti	Chuť a vůně: Charakteristická pro dané složky, bez cizích pachů a příchutí. Vzhled: sypká směs; možné drobné hrudky. Barva: typická pro směs koření.
4. Složení	paprika červená sladká, koriandr, cibule, bazalka, česnek, kurkuma, tamarind, zázvor, paprika červená pálivá, pískavice (fenugreek), kmín, skořice, muškátový oříšek, pepř černý, bobkový list, chilli, uzená paprika (0,01 %).
5. Výživové hodnoty (na 100 g výrobku)	Energetická hodnota: 1269 kJ / 300 kcal Tuky: 5,9 g z toho nasycené mastné kyseliny: 0,9 g Sacharidy: 51 g z toho cukry: 4 g Bílkoviny: 10,8 g Sůl: 0,1 g
6. Mikrobiologické parametry	Celkový počet mikroorganismů (KVM/g): $\leq 1 \times 10^5$ Bakterie skupiny coli (v 25 g): nepřítomné Patogenní mikroorganismy (v 0,01 g): nepřítomné *Staphylococcus aureus* (v 0,01 g): nepřítomné

<table>
<tr><td>7. Těžké kovy a toxické prvky</td><td colspan="3"><u>Olovo</u>: ≤ 0,10 mg/kg
<u>Kadmium</u>: ≤ 0,1 mg/kg
<u>Arsen:</u> ≤0,5 mg/kg
<u>Rtuť:</u> ≤0,01 mg/kg
<u>Aflatoxin B1</u>: ≤0,005 mg/kg
<u>Cesium-137 (¹³⁷Cs):</u> ≤50 Bq/kg
<u>Stroncium-90 (⁹⁰Sr):</u> ≤30 Bq/kg</td></tr>
<tr><td>9. Ionizující záření</td><td colspan="3">Výrobce prohlašuje že výrobek ani žádná jeho složka nebyly ošetřeny ionizujícím zářením.</td></tr>
<tr><td rowspan="16">10. Alergeny</td><td>Seznam složek</td><td>Přítomné ve výrobku (ANO/NE)</td><td>Křížová kontaminace (ANO/NE)</td></tr>
<tr><td>Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut)</td><td>NE</td><td>ANO</td></tr>
<tr><td>Korýši a výrobky z nich</td><td>NE</td><td>NE</td></tr>
<tr><td>Vejce a výrobky z nich</td><td>NE</td><td>NE</td></tr>
<tr><td>Ryby a výrobky z nich</td><td>NE</td><td>NE</td></tr>
<tr><td>Arašídy a výrobky z nich</td><td>NE</td><td>NE</td></tr>
<tr><td>Sója a výrobky z ní</td><td>NE</td><td>ANO</td></tr>
<tr><td>Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)</td><td>NE</td><td>ANO</td></tr>
<tr><td>Ořechy (mandle, lískové, vlašské, kešu, pekanové, para, pistácie, makadamové)</td><td>NE</td><td>NE</td></tr>
<tr><td>Celer a výrobky z něj</td><td>NE</td><td>ANO</td></tr>
<tr><td>Hořčice a výrobky z ní</td><td>NE</td><td>ANO</td></tr>
<tr><td>Sezamová semena a výrobky z nich</td><td>NE</td><td>ANO</td></tr>
<tr><td>Oxid siřičitý a siřičitany (>10 mg/kg nebo mg/l jako SO2)</td><td>NE</td><td>NE</td></tr>
<tr><td>Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj</td><td>NE</td><td>NE</td></tr>
<tr><td>Měkkýši a výrobky z nich</td><td>NE</td><td>NE</td></tr>
<tr><td>11. Balení</td><td colspan="3"><u>Spotřebitelské balení</u>: v obalu 0,050 kg
Transportní: v kartonu/showbox po 20 ks</td></tr>
<tr><td>12. Minimální trvanlivost</td><td colspan="3"><u>Trvanlivost</u>: 24 měsíců</td></tr>
<tr><td>13. Skladování</td><td colspan="3">Skladujte v suchých, čistých, dobře větraných prostorách bez cizích pachů, při teplotě + 10 až +25 °C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 75%.</td></tr>
</table>

14. Transport	Teplota během přepravy: 0 °C až +22 °C. Dopravní prostředek musí být čistý, bez cizích pachů, chráněn před kontaminací, slunečním zářením, mrazem a poškozením.
15. Certifikace	IFS Food

28/7/2025

