Výhradní distribuce: CZ/SK	Specifikace výrobku	Výrobce: UA
	GRILL & BBQ KOŘENÍ NA MASO SE SEČUÁNSKÝM PEPŘEM, ČESNEKEM A SLADOVÝM EXTRAKTEM „STEAK PO TEXASKU“ 	
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: „STEAK PO TEXASKU“ GRILL & BBQ KOŘENÍ NA MASO se sečuánským pepřem, česnekem a sladovým extraktem. Technologická skupina: KOŘENÍ. Čistá hmotnost: - 0,030 kg Kód produktu/EAN: 4820195514665
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	Jedlá sůl, česnek 16,65 %, sušený žitný slad 11,3 %, cibule, rajčata, sečuánský pepř 6 %, hořčice mletá, koriandr, černý pepř, pálivá paprika, zázvor, tymián, rozmarýn, oregano, bobkový list, skořice.
5. Výživové hodnoty (na 100 g výrobku)	Energetická hodnota: 1000 kJ / 239 kcal Tuky: 4,4 g z toho nasycené mastné kyseliny: 0,9 g Sacharidy: 35,8 g z toho cukry: 6,1 g Bílkoviny: 9,9 g Sůl: 49,7 g
6. Mikrobiologické parametry	Celkový počet mikroorganismů (KVM/g): ≤ 1×10^5 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>ANO</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 0,030 kg
Transportní: v kartonu/showbox po 25 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

