| Výhradní distribuce: CZ/SK | Specifikace výrobku | Výrobce: UA |
|---|---|---|
| | **KOŘENÍCÍ SMĚS „OŠETŘENÉ PÁROU" NA KUŘECÍ STEHÝNKA**   | |
| KUBETOL s.r.o.<br><br>IČ:09806512<br>DIČ: CZ09806512<br>Pakoměřická 510/18<br>182 00 Praha.<br>www.kubetolsuroviny.cz | | LLC« PRIPRAVKA UA »<br>www.pripravka.ua |

| | |
|---|---|
| **1.** Obecné informace o produktu | Název produktu: KOŘENÍCÍ SMĚS „OŠETŘENÉ PÁROU" NA KUŘECÍ STEHÝNKA<br>Technologická skupina: KOŘENÍ.<br>Čistá hmotnost: - 0,030 kg<br>Kód produktu/EAN: 4820195516942 |
| **2.** Spotřebitelské určení | Nekonzumovat po uplynutí data minimální trvanlivosti. |
| **3.** Organoleptické vlastnosti | Chuť a vůně: Charakteristická pro dané složky, bez cizích pachů a příchutí.<br>Vzhled: nehomogenní sypká hmota, přípustné hrudky, které se při lehkém tlaku rozpadají. Velikost částic max. 15 mm. |
| **4.** Složení | sůl, česnek, cibule, koriandr, tamarind, hořčičná semena, kmín, sladká červená paprika, majoránka, tymián, pískavice řecké seno, zázvor, oregano, chilli |
| **5.** Výživové hodnoty (na 100 g výrobku) | Energetická hodnota: 995,12 kJ / 235,74 kcal<br>Tuky: 5,42 g<br>z toho nasycené mastné kyseliny: 0,73 g<br>Sacharidy: 37,51 g<br>z toho cukry: 4,45 g<br>Bílkoviny: 9,23 g<br>Sůl: 34,44 g |
| **6.** Mikrobiologické parametry | Celkový počet mikroorganismů (KVM/g): ≤ $1 \times 10^5$<br>Bakterie skupiny coli (v 25 g): nepřítomné<br>Patogenní mikroorganismy (v 0,01 g): nepřítomné<br>*Staphylococcus aureus* (v 0,01 g): nepřítomné |
| **7.** Těžké kovy a toxické prvky | *Olovo*: ≤ 0,10 mg/kg<br>*Kadmium*: ≤ 0,1 mg/kg<br>*Arsen:* ≤0,5 mg/kg |

<table>
<tr><td></td><td colspan="3"><u>Rtuť:</u> ≤0,01 mg/kg<br><u>Aflatoxin B1</u>: ≤0,005 mg/kg<br><u>Cesium-137 ($^{137}Cs$):</u> ≤50 Bq/kg<br><u>Stroncium-90 ($^{90}Sr$):</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 $SO_2$)</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<br>Transportní: v kartonu/showbox po 32 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>
<tr><td>14. Transport</td><td colspan="3"><u>Teplota během přepravy</u>: 0 °C až +22 °C. Dopravní prostředek musí být čistý, bez cizích pachů, chráněn před kontaminací, slunečním zářením, mrazem a poškozením.</td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| **15.** Certifikace | IFS Food |

28/7/2025