Výhradní distribuce: CZ/SK	Specifikace výrobku	Výrobce: UA
	WOK – OMÁČKA "KUNG PAO" SE SEČUÁNSKÝM PEPŘEM A ČESNEKEM 	
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: WOK – OMÁČKA "KUNG PAO" se sečuánským pepřem a česnekem. Technologická skupina: OMÁČKA. Čistá hmotnost: - 0,140 kg Kód produktu/EAN: 5907284436080
2. Spotřebitelské určení	Nekonzumovat po uplynutí data minimální trvanlivosti.
3. Organoleptické vlastnosti	Chuť a vůně: pikantní, výrazná, pepřově-česneková, s jemnými sladkými tóny. Vzhled: jednotná, lesklá, hustá omáčka. Barva: tmavá, typická pro sójovo-karamelovou kung pao omáčku.
4. Složení	Voda, cukr bílý, glukózový sirup, sójová omáčka v prášku (voda, odtučněná sójová zrna, sůl, pšenice, cukr), modifikovaný škrob kukuřičný, zahušťovadlo: škrobová moučka modifikovaná, ocet lihový, česnek (2,2 %) **, pyré z rajčat, sirup glukózo-fruktózový, extrakt ječmenného sladu, karamelizovaný cukr (karamel), extrakt sladového zrna (ječmen), sečuánský pepř (0,9 %), chilli, přírodní aroma. (* – tepelně ošetřené párou)
5. Výživové hodnoty (na 100 g výrobku)	Energetická hodnota: 640 kJ / 152 kcal Tuky: 1,5 g z toho nasycené mastné kyseliny: 0,3 g Sacharidy: 32 g z toho cukry: 18 g Bílkoviny: 2,1 g Sůl: 4,7 g
6. Mikrobiologické parametry	Celkový počet mikroorganismů (KVM/g): ≤ 1×10^5 Bakterie skupiny coli (v 25 g): nepřítomné

<table>
<tr><td></td><td>Patogenní mikroorganismy (v 0,01 g): nepřítomné
Staphylococcus aureus (v 0,01 g): nepřítomné</td></tr>
<tr><td>7. Těžké kovy a toxické prvky</td><td><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>Výrobce prohlašuje že výrobek ani žádná jeho složka nebyly ošetřeny ionizujícím zářením.</td></tr>
<tr><td>10. Alergeny</td><td>
<table>
<tr><th>Seznam složek</th><th>Přítomné ve výrobku (ANO/NE)</th><th>Křížová kontaminace (ANO/NE)</th></tr>
<tr><td>Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut)</td><td>ANO</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>ANO</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>NE</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>
</table>
</td></tr>
<tr><td>11. Balení</td><td><u>Spotřebitelské balení</u>: v obalu 0,140 kg
Transportní: v kartonu/showbox po 18 ks</td></tr>
<tr><td>12. Minimální trvanlivost</td><td><u>Trvanlivost</u>: 12 měsíců</td></tr>
</table>

13. Skladování	Skladujte v suchých, čistých, dobře větraných prostorách bez cizích pachů, při teplotě + 10 až +25 °C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 75%.
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