| Výhradní distribuce: CZ/SK | Specifikace výrobku | Výrobce: UA |
|---|---|---|
| KUBETOL s.r.o.<br><br>IČ:09806512<br>DIČ: CZ09806512<br>Pakoměřická 510/18<br>182 00 Praha.<br>www.kubetolsuroviny.cz | **WOK – OMÁČKA "KUNG PAO" SE SEČUÁNSKÝM PEPŘEM A ČESNEKEM**<br><br> | LLC« PRIPRAVKA UA »<br>www.pripravka.ua |

| | |
|---|---|
| **1.** Obecné informace o produktu | Název produktu: WOK – OMÁČKA "KUNG PAO" se sečuánským pepřem a česnekem.<br>Technologická skupina: OMÁČKA.<br>Čistá hmotnost: - 3 L<br>Kód produktu/EAN: 5907284436189 |
| **2.** Spotřebitelské určení | Nekonzumovat po uplynutí data minimální trvanlivosti. |
| **3.** Organoleptické vlastnosti | Chuť a vůně: pikantní, výrazná, pepřově-česneková, s jemnými sladkými tóny.<br>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.<br>(* – tepelně ošetřené párou) |
| **5.** Výživové hodnoty (na 100 g výrobku) | Energetická hodnota: 640 kJ / 152 kcal<br>Tuky: 1,5 g<br>z toho nasycené mastné kyseliny: 0,3 g<br>Sacharidy: 32 g<br>z toho cukry: 18 g<br>Bílkoviny: 2,1 g<br>Sůl: 4,7 g |
| **6.** Mikrobiologické parametry | Celkový počet mikroorganismů (KVM/g): ≤ $1 \times 10^5$<br>Bakterie skupiny coli (v 25 g): nepřítomné |

<table>
<tr><td></td><td>Patogenní mikroorganismy (v 0,01 g): nepřítomné<br>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<br><u>Kadmium</u>: ≤ 0,1 mg/kg<br><u>Arsen:</u> ≤0,5 mg/kg<br><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>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 $SO_2$)</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>
</table>
</td></tr>
<tr><td>11. Balení</td><td><u>Spotřebitelské balení</u>: v obalu 3 L<br>Transportní: 96 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