Výhradní distribuce: CZ/SK	Specifikace výrobku	Výrobce: UA
	WOK – OMÁČKA "SPICY HOT" S TIMUTSKÝM PEPŘEM A CHILLI	
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 "SPICY HOT" S TIMUTSKÝM PEPŘEM A CHILLI Technologická skupina: OMÁČKA. Čistá hmotnost: - 3 L Kód produktu/EAN: 5907284436202
2. Spotřebitelské určení	Nekonzumovat po uplynutí data minimální trvanlivosti.
3. Organoleptické vlastnosti	Chuť a vůně: sladko-kyselá. Vzhled: lesklá, mírně táhlá omáčka. Barva: oranžová, typická pro daný typ omáčky.
4. Složení	voda, glukózový sirup, cukr, rajčatová pasta, zázvorové pyré, pasta z červené papriky, zahušťovadlo modifikovaný kukuřičný škrob, kvasný líh (ocet), sůl, červená paprika, česnek, aroma „Ryba“, chilli papričky (0,5 %), cibule, kvasničný extrakt, timutský pepř (0,15 %), zázvor, konzervanty (benzoán sodný, sorban draselný), rozmarýn.
5. Výživové hodnoty (na 100 g výrobku)	Energetická hodnota: 479 kJ / 113 kcal Tuky: 0,3 g z toho nasycené mastné kyseliny: 0,05 g Sacharidy: 26,6 g z toho cukry: 15,9 g Bílkoviny: 0,9 g Sůl: 3,4 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
7. Těžké kovy a toxické prvky	*Olovo*: ≤ 0,10 mg/kg *Kadmium*: ≤ 0,1 mg/kg *Arsen:* ≤0,5 mg/kg

<table>
<tr><td></td><td><u>Rtuť:</u> ≤0,01 mg/kg
<u>Aflatoxin B1</u>: ≤0,005 mg/kg
<u>Cesium-137 (^{137}Cs):</u> ≤50 Bq/kg
<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>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>ANO</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>ANO</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 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
Transportní: 96 ks</td></tr>
<tr><td>12. Minimální trvanlivost</td><td><u>Trvanlivost</u>: 12 měsíců</td></tr>
<tr><td>13. Skladování</td><td>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><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