



## SPECIFIKACE PRODUKTU

<b>Název produktu:</b>	<b>17104 Omáčková marináda kari</b>
<b>Označení produktu:</b>	<b>Omáčková marináda kari</b>
<b>Číslo produktu:</b>	<b>17104</b>

<b>Popis:</b>	Kořeněná omáčka je kombinací omáčky, koření a škrobu. Při tepelné úpravě po přidání vody vzniká chutná hustá omáčka. Použité rostlinné oleje dodávají hotovému jídlu lesklý a chutný vzhled		
<b>Složení:</b>	<b>Komponenty</b>	<b>Poznámka</b>	<b>E - číslo</b>
	Rostlinné oleje	řepkový	
	Bramborový škrob		
	Kari		
	Jodová sůl		
	Sacharóza		
	Natriumacetát	konzervovač	262
	Guarová mouka	Zahušťovač	412
	Extrakty z koření		
	Xantan	Zahušťovač	415
	Aroma		
	Kyselina askorbová	Antioxidant	300
<b>Dávkování:</b>	160 g / kg		

### Alergeny a příměsi dle platných předpisů

(na základě Přílohy IIIa Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2007/68/ES, o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy a vyhlášky MZD. ČR č.113/2005 Sb., o způsobu označování potravinových a tabákových výrobků, v platném znění)

Č.	Příměs	Obsaženo v produktu 1.)		Název látky (Typ, název)	Zpracováno v závodě 2.)
		Ano	Ne <sup>1.)</sup>		
	Souhlasí - zakřížkováno				
1	Obiloviny obsahující lepek (tj. pšenice, žito, ječmen, oves, pšenice špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy) a výrobky z nich s výjimkou glukosového sirupu a dextrózy z pšenice (*), maltodextrinů na bázi pšenice (*), glukosového sirupu vyrobeného z ječného škrobu a obilovin používaných k výrobě destilátů nebo lihu zemědělského původu pro lihoviny a jiné alkoholické nápoje		x		x
2	Korýši a výrobky z nich		x		x
3	Vejsce a výrobky z nich		x		
4	Ryby a výrobky z nich s výjimkou rybí želatiny používané jako nosič u vitamínových nebo karotenoidních přípravků, rybí želatiny nebo vyziny používané jako čedidlo při výrobě piva a vína		x		x
5	Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich		x		x
6	Sójové boby (sója) a výrobky z nich s výjimkou zcela rafinovaného sójového oleje a tuku (*), přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního D-alfatokoferolu, přírodního D-alfa tokoferolacetátu, přírodního D-alfa tokoferolu sukcinátu získaného ze sójových bobů, rostlinného oleje získaného z fytosterolů a esterů fytosterolů ze sójových bobů, rostlinný stanol ester vyrobený ze sterolů z rostlinného oleje ze sójových bobů		x		x
7	Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy) s výjimkou syrovátky používané k výrobě destilátů nebo lihu zemědělského původu pro lihoviny a jiné alkoholické nápoje a lactitolu		x		x
8	Suché skořápkové plody, tj. mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, ořechy makadámie a queensland a výrobky z nich s výjimkou suchých skořápkových plodů používaných k výrobě destilátů nebo lihu zemědělského původu pro lihoviny a jiné alkoholické nápoje		x		x
9	Celer a výrobky z něj		x		x
10	Hořčice a výrobky z ní		x		x
11	Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich		x		x
12	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako SO <sub>2</sub>		x		
13	Vlčí bob (lupine) a výrobky z něj		x		
14	Měkkýši a výrobky z nich		x		

1.) Křížové kontaminace nemohou být zcela vyloučeny

Produkt: : 17104 Omáčková marináda kari

2.) Zpracováváno v závodě, není součástí receptury

### Sensorické vlastnosti:

<b>Kozistence:</b>	Pastovitá
<b>Barva:</b>	Žlutavá
<b>Čichový vjem:</b>	Druhově typická kořeněná

### Fyzikálně – chemická data:

Parametry:	Hodnota / 100g:	
<b>Kalorická hodnota</b>	kJ 2323	kcal 555
<b>Tuk</b>	48 g	
<b>Z toho nas. masné kyseliny</b>	6,6 g	
<b>Sacharidy</b>	27,7g	
<b>    Z toho cukr</b>	3,8 g	
<b>Protein (N x 6,25)</b>	3,2 g	
<b>NaCl</b>	12,4 g	
<b>Vláknina</b>	3,2 g	

### Mikrobiologická Data:

Parametry:	Hodnota:
<b>Aerobní mesofilní zárodky</b>	< 10 <sup>6</sup> buněk/g
<b>Salmonella ssp.</b>	Neurčitelná ve 25 g
<b>Plísně</b>	< 10 <sup>4</sup> buněk/g
<b>Kvasinky</b>	< 10 <sup>4</sup> buněk/g
<b>E. coli</b>	< 100 buněk/g
<b>Koagulasepos. Staphylokoky</b>	< 100 buněk/g

<b>Balení:</b>	PP vědro 2,5 kg
<b>Skladování a podmínky transportu:</b>	V suchu a chladu / chránit před světlem a vlhkem
<b>Min. trvanlivost:</b>	9 měsíců v neotevřeném originálním balení, dle etikety

### Cizí látky a GMO

Platí toleranční a hraniční hodnoty švýcarského nařízení o obsahu cizích látek FIV (Fremd- und Inhaltsstoffverordnung). Tento výrobek nebyl vystaven ionizujícímu záření. Firma PACOVIS AG nepoužívá geneticky ovlivněné zpracovatelské postupy ani GMO- pomocné látky. Tento výrobek není složen z geneticky modifikovaných organismů (GMO), neobsahuje žádné GMO, není vyroben z GMO a neobsahuje žádné přísady, které by byly vyrobeny z GMO. Produkt nepodléhá povinnosti značení dle Nařízení EK č. 1829/2003 a Nařízení EK č. 1830/2003. Firma Pacovis AG nepoužívá geneticky pozměněné suroviny. Pokud by k tomu mělo dojít, bude zákazník vždy předem informován.

### Upozornění:

Tento výrobek splňuje požadavky švýcarského nařízení o potravinách, platné předpisy EU v oblasti potravinářských výrobků a LFGB Německu. Všechny vstupní látky jsou kontrolovány dle HACCP-konceptu. Parametry uvedené ve specifikaci mohou podléhat výkyvům avšak bez toho, že by byla ovlivněna funkčnost výrobku. Pokud je to nutné, jsou hraniční hodnoty označeny s „max.“ nebo „min.“ Za škody vzniklé nesprávným použitím, nesprávným dávkováním nebo špatným skladováním nepřebírá výrobce ani dodavatel žádnou odpovědnost.

	Tato specifikace byla elektronikou vygenerována a je platná i bez podpisu.	
<b>Vystaveno:</b> <b>TRACTO s.r.o.</b> <b>Datum:</b> <b>15.3.2021</b>	<b>Uvolněno:</b> <b>TRACTO s.r.o.</b> <b>Datum:</b> <b>15.3.2021</b>	<b>Nahrazuje dokument z:</b> <b>1.4.2019</b> <b>Nová revize:</b> <b>M1</b>

Výrobce: Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, CH-5608 Stetten, Tel. +41 (0)56 485 93 93,  
Dodávka přes: TRACTO s.r.o. U Menhiru II/ 229, 252 25 Zbuzany Tel. +420 730 109 727

