Název výrobku Boloňská omáčka s hovězím masem

Popis výrobku Tradiční italská omáčka s pomalu dušeným hovězím mletým masem

Kategorie Omáčky
Číslo výrobku **902001**

Hmotnost výrobku 2.200 g
Hmotnost čerstvého masa 600 g
Hmotnost masa -

Výživové informace

Výživové hodnoty (ve 100 g výrobku je průměrně obsaženo)	
Energetická hodnota (kJ)	291
Energetická hodnota (kcal)	69
Tuky (g)	2,6
z toho nasycené mastné kyseliny (g)	0,7
Sacharidy (g)	4,9
z toho cukry (g)	1,6
Bílkoviny (g)	6,7
Sůl (g)	1,5

Složení výrobku

Pitná voda, hovězí maso (27 %): (hovězí maso, jedlá sůl 1,5 %), cibule, rajčatový protlak (9 %): (rajčata, jedlá sůl), **pšeničná mouka**, řepkový olej, jedlá sůl: (chlorid sodný, hexakyanoželezitan sodný, uhličitan sodný), koření.

Výskyt alergenů

Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich:	Ano
Pšenice:	Ano
Žito:	-
Ječmen:	-
Oves:	-
Špalda:	-
Kamut:	-
Hybridní odrůdy:	-
Korýši a výrobky z nich:	Ne
Vejce a výrobky z nich:	Ne
Ryby a výrobky z nich:	Ne
Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich:	Ne
Sójové boby a výrobky z nich:	Ne
Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy):	Ne
Skořápkové plody a výrobky z nich:	Ne
Mandle:	-
Lískové ořechy:	-
Vlašské ořechy:	-
Kešu ořechy:	-
Pekanové ořechy:	-
Para ořechy:	-
Pistácie:	-
Makadamie:	-
Celer a výrobky z něj:	Ne
Hořčice a výrobky z ní:	Ne
Sezamová semena a výrobky z nich:	Ne
Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO_2:	Ne
Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj:	Ne
Měkkýši a výrobky z nich:	Ne

Mikrobiologické požadavky Výrobek splňuje kritéria dle Nařízení komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny v platném znění.

Další informace K výrobě nebyly použity geneticky modifikované suroviny v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech v platném znění.

Návod k přípravě viz etiketa

Obal CPET miska
Mylar® polyesterová folie

Balení	Baleno v ochranné atmosféře. Po otevření spotřebujte do: viz etiketa.
Podmínky skladování	od +2°C do +7°C

Vytvořil

Ing. Klára Sochorová

Schválil

Ing. Roman Fuchs