

Název výrobku	Plněná kapustová roláda
Popis výrobku	Dozlatova pečená kapustová roláda, plněná směsí mletého vepřového masa, cibule a koření
Kategorie	Vepřové
Číslo výrobku	<b>101041</b>
Hmotnost výrobku	1.600 g
Hmotnost čerstvého masa	-
Hmotnost masa	528 g

**Výživové informace**

Výživové hodnoty (ve 100 g výrobku je průměrně obsaženo)	
Energetická hodnota (kJ)	587
Energetická hodnota (kcal)	141
Tuky (g)	11
z toho nasycené mastné kyseliny (g)	3,9
Sacharidy (g)	4,5
z toho cukry (g)	2,4
Bílkoviny (g)	6,4
Sůl (g)	0,9

**Složení výrobku**

Kapusta 60 %, vepřové maso 33 %, cibule, strouhanka: (**pšeničná mouka**, voda, jedlá sůl, droždí), voda, jedlá sůl, 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 <sub>2</sub> :	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

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

*Vytvořil*



Ing. Klára Sochorová

*Schválil*



Ing. Roman Fuchs