

*Název výrobku* Kuřecí stehno

*Popis výrobku* Dozlatova pečené kuřecí stehno, kořeněné sladkou paprikou

*Kategorie* Drůbež

*Číslo výrobku* **103010**

*Hmotnost výrobku* 1.080 g

*Hmotnost čerstvého masa* 1.560 g

*Hmotnost masa* -

*Výživové informace*

Výživové hodnoty (ve 100 g výrobku je průměrně obsaženo)	
Energetická hodnota (kJ)	800
Energetická hodnota (kcal)	191
Tuky (g)	14
z toho nasycené mastné kyseliny (g)	4,5
Sacharidy (g)	< 0,5
z toho cukry (g)	< 0,5
Bílkoviny (g)	17
Sůl (g)	1,4

*Složení výrobku*

Kuřecí maso (95 %), řepkový olej, jedlá sůl: (chlorid sodný, hexakynoželezitan sodný, uhličitan sodný), koření.

**Výskyt alergenů**

Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich:	Ne
Pšenice:	-
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