PRODUKTOVÝ LIST VÝROBKU

Produktový list výrobku v rámci Orkla Food Ingredients Česko s.r.o., popisuje dodávané výrobky, které společnost nevyrábí pouze jej distribuuje.

Název výrobku	**Poleva tmavá 15% Xocofine, 10 kg**
Skupina výrobku	**COK**
Číslo výrobku	**900119 (300006)**

1. Zařazení výrobku dle Zákona č.110/1997 Sb. a Vyhlášky č.76/2003 Sb. v platném znění

Druh	Cukrovinky	
Skupina	Nečokoládová cukrovinka – tuková poleva	
Podskupina		
Země původu	Vyrobeno: Maďarsko	

2. Popis výrobku

Tmavá poleva ve formě drobných pecek (minidrops) vhodná pro potahování.

3. Balení

Obal výrobku splňuje požadavky platné legislativy EU a České republiky týkající se materiálů a předmětů, určených pro styk s potravinami: Nařízení ES č.1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami, Nařízení č. 10/2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami, Zákona č. 477/2001 Sb. o obalech a Vyhlášky č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk potravinami a pokrmy, (dle použitého obalového materiálu).

Spotřebitelské balení	kartonová krabice s LDPE sáčkem, hmotnost 10 kg
Skupinové balení	kartonová krabice s LDPE sáčkem, hmotnost 10 kg
Váha/paleta	

4. Použití výrobku

Skupiny spotřebitelů	Výrobek není vhodný pro osoby, citlivé na alergeny uvedené v tabulce bod 11. Skupina spotřebitelů není specificky určena.
Doporučené nakládání s výrobkem:	Dle potřeby. Nezahřívejte nad 60 °C. Před použitím je třeba výrobek dobře promíchat. Pro snížení viskozity doporučujeme do zcela roztavené a homogenní hmoty přidat emulgátory a rostlinný tuk.
Popis rizika nesprávného použití:	a) riziko nesprávného použití nebylo identifikováno b) riziko nesprávného použití není nutné značit na obalu
Oblast použití výrobku	Produkt je určen pro další průmyslové zpracování. **Není určen pro maloobchodní prodej.**

5. Složení výrobku

Cukr, plně ztužený rostlinný tuk (palmo-jádrový), kakao se sníženým obsahem tuku (15%), emulgátory (lecitiny (E322), polyglycerolpolyricinoleát (E476)), přírodní aroma (vanilkové).
Alergeny ve složení výrobku jsou vyznačeny velkým písmem.

6. Smyslová charakteristika

Barva	tmavě hnědá
Vůně	čokoládová, sladká bez cizích pachů
Chuť	po tmavé čokoládě bez cizích příchutí
Konzistence	drobné tvrdé pecky bez cizích příměsí
Ostatní	výrobek dále nesmí obsahovat žádné druhy škůdců a stopy jejich činnosti, cizí předměty a žádné toxické nebo škodlivé látky v množství, které by představovalo ohrožení lidského zdraví

7. Výživové údaje na 100 g výrobku

Energetická hodnota: kJ/kcal	2268 kJ/548 kcal
Tuky, g **z toho nasycené mastné kyseliny, g**	34 g 32 g
Sacharidy, g **z toho cukry, g**	54 g 52 g
Bílkoviny, g	3,5 g
Sůl, g	0,10 g

8. Fyzikální a chemické požadavky-chemické charakteristiky dle interních předpisů

Parametry musí být v souladu s požadavky platné legislativy EU a České republiky.

Fyzikálně-chemické parametry	**Hodnota pro účely výstupní kontroly hotového produktu – garantovaná dodavatelem**
Viskozita	1,3 – 1,5 Pas (45°C)
Vlhkost, %	max.1
Velikost částic	Max. 30 µ
Bod tání, °C	34-38
Obsah kakaové sušiny, %	min. 14,6
Obsah tukuprosté kakaové sušiny, %	min. 12,9

9. Mikrobiologické požadavky

Produkt nesmí obsahovat žádné toxické produkty mikroorganismů v množství, které by ohrozilo lidské zdraví (zejména stafylokokové enterotoxiny, enterotoxin C. perfringens, enterotoxin B.cereus, verocytotoxin E. coli). Dále nesmí obsahovat žádné patogenní mikroorganismy (zejména E. coli 0157, Salmonella spp., Shigella spp.).

Mikrobiologické parametry	**Limit, KTJ**
CPM	max. 10^4/g
Kvasinky	max. 10^2/g
Plísně	max. 10^2/g
E.coli	max. 10/g
Koagulázopozitivní stafylokoky	max. 10/g
Salmonella spp.	negativní/25g

Ostatní neuvedené mikrobiologické požadavky musí být v souladu s limity doporučenými organizacemi FAO a WHO v Codexu Alimentarius a dále nesmějí překročit maximální hodnoty požadované zákony a směrnicemi podle platné legislativy EU a České republiky.

10. Obsah kontaminantů dle nařízení Komise (EU) 2023/915 a ES 396/2005 v platném znění

Hodnoty kontaminujících látek musí být udrženy na co nejmenší hranici, které lze dosáhnout dodržováním správných výrobních postupů. Obsah těžkých kovů a dalších neuvedených kontaminantů musí být v souladu s limity doporučenými organizacemi FAO a WHO v Codexu Alimentarius a nesmějí překročit maximální hodnoty požadované zákony a směrnicemi podle platné legislativy EU a České republiky.

Parametr	**Limit**

11. Obsah alergenů ve výrobku dle nařízení ES 1169/2011 v platném znění

Obsah dále uvedených alergenů se týká i obsahu stopových množství.

Produkt obsahuje některou z dále uvedených složek	**Alergeny ve složení ANO / NE**	**Stopy alergenů ANO / NE**
Obiloviny obsahující gluten (pšenice, žito, ječmen, oves apod.) nebo výrobky z nich	ne	ne
Korýši a výrobky z nich	ne	ne
Vejce a výrobky z nich (vaječný lecithin)	ne	ne
Ryby a výrobky z nich	ne	ne
Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich	ne	ne
Sójové boby a výrobky z nich	ne	ne
Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)	ne	ANO
Skořápkové plody a výrobky z nich	ne	ne

Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg (10mg/l)	ne	ne
Celer a výrobky z něj	ne	ne
Hořčice a výrobky z ní	ne	ne
Sezamová semena a výrobky z nich	ne	ne
Vlčí bob a výrobky z něj	ne	ne
Měkkýši a výrobky z nich	ne	ne

12. Podmínky pro přepravu, skladování a označení

Skladování a přeprava produktu stejně jako celý výrobní proces musí být v souladu s požadavky Codex Alimentarius a s požadavky doporučenými mezinárodními směrnicemi o základních principech a požadavcích pro hygienu potravin.

PODMÍNKY PRO PŘEPRAVU	Přeprava se uskutečňuje v krytých, čistých, nepoškozených a suchých přepravních prostředcích určených pouze pro přepravu potravin, prostých pachů a skladištních škůdců, odděleně od látek, které by mohly, jakkoliv narušit jakost a zdravotní nezávadnost potravin. Druh dopravy se stanoví na základě dohody mezi dodavatelem a odběratelem. Přepravovat chlazené potraviny je povoleno pouze auty s funkčním chladícím zařízením.
SKLADOVACÍ PODMÍNKY	- při teplotě do +23°C a do 70% relativní vlhkosti vzduchu. Balení po otevření důkladně uzavřete, obsah otevřeného balení zpracujte co nejdříve. Vyhněte se náhlým teplotním výkyvům. - suché, chladné, čisté místo, mimo přímé sluneční záření - skladováno odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny
TRVANLIVOST	Doba minimální trvanlivosti: 12 měsíců od data výroby za dodržení skladovacích podmínek
OZNAČENÍ	Označení výrobku je v souladu s požadavky Nařízení Komise (ES) č. 1169/2011 a Zákona 110/1996 Sb. ve znění pozdějších předpisů.

13. Genetická modifikace

Dodavatel potvrzuje, že výrobek není geneticky modifikovanou surovinou a ani není z geneticky modifikovaných surovin vyroben – dle nařízení Evropské komise č. 1829/2003 a 1830/2003 ve znění pozdějších předpisů.

14. Ozařování

Dodavatel potvrzuje, že výrobek nebyl ošetřen ionizujícím zářením a není získán ze složek ošetřených ionizujícím zářením a je v souladu s požadavky směrnice EU č. 1999/2/es a Vyhlášky č. 133/2004 o podmínkách ozařování potravin a surovin, o nejvyšší přípustné dávce záření a o způsobu označení ozáření na obalu ve znění pozdějších předpisů.

15. Certifikace

IFS Logistics, Orkla Food Safety Standard S&D (požadavky dle BRC), BIO. Společnost je členem EKO-KOM a.s.

16. Změny dokumentu

Aktuální verze produktových listů naleznete na www.pekarskysvet.cz

Verze dokumentu	Popis změny

Vypracoval: Ing. Emilia Kohnová
Quality assurance manager
Orkla Food Ingredients Česko s.r.o.