

## PRODUKTOVÝ LIST VÝROBKU

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

Název výrobku	<b>Poleva s příchutí karamelu, 15 kg</b>
Skupina výrobku	COK
Číslo výrobku	900136 (4324)

### 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: Česká republika

### 2. Popis výrobku

Cukrářská tuková poleva ve formě drobných pecek.

### 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 s potravinami a pokrm, (dle použitého obalového materiálu).

Spotřebitelské balení	Karton s modrou polyetylenovou vložkou, hmotnost 15 kg
Skupinové balení	Karton s modrou polyetylenovou vložkou, hmotnost 15 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 doporučené receptury. <b><u>Poleva nesmí přijít do styku s vodou. Poleva musí být po dobu skladování zahřívána na teplotu max.+50°C a při této teplotě je její doporučená trvanlivost 30 dní. Opakovaným tuhnutím a rozehrátím poleva ztrácí své technologické vlastnosti!</u></b>
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. <b><u>Není určen pro maloobchodní prodej.</u></b>

### 5. Složení výrobku

Cukr, neztužené rostlinné tuky (palmojádřový, palmový, shea v různém poměru), sušené MLÉKO odstředěné, kakaový prášek se sníženým obsahem tuku, emulgátory: lecitiny (slunečnicové), karamelové aroma 0,15 %, karamelový prášek 0,04 %.  
 Alergeny ve složení výrobku jsou vyznačeny velkým písmem.

### 6. Smyslová charakteristika

Barva	světle hnědá. Akceptovatelná: světle hnědá
Vůně	karamelová bez cizích pachů. Akceptovatelná více nebo méně výrazná vůně
Chuť	příjemná, karamelová, s příchutí použitého tuku, bez cizích pachutí. Akceptovatelná více nebo méně výrazná chuť
Konzistence	drobné pecky bez cizích příměsí. Při 25 °C tuhá, s lasturovým lomem, jemná. Při teplotě 36 °C viskózní. Bod tání extrahovaného tuku 35 °C.

<b>Ostatní</b>	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

<b>Energetická hodnota: kJ/kcal</b>	2399 kJ / 578 kcal
<b>Tuky, g</b>	37,8 g
<b>z toho nasycené mastné kyseliny, g</b>	29,5 g
<b>Sacharidy, g</b>	52,3 g
<b>z toho cukry, g</b>	37,8 g
<b>Bílkoviny, g</b>	7,01 g
<b>Sůl, g</b>	0,2 g

Obsah trans-mastných kyselin (TMK) <1 g

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

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

<b>Fyzikálně-chemické parametry</b>	<b>Hodnota pro účely výstupní kontroly hotového produktu – garantovaná dodavatelem</b>

### 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.).

<b>Mikrobiologické parametry</b>	<b>Limit, KTJ</b>
CPM	< 5x10 <sup>4</sup> /g
Enterobacteriaceae	< 10 <sup>2</sup> /g
Salmonella spp.	negativní/25 g
Kvasinky	<50/g
Plísně	<50/g

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.

<b>Parametr</b>	<b>Limit</b>

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

Obsah dále uvedených alergenů se týká i obsahu stopových množství.

<b>Produkt obsahuje některou z dále uvedených složek</b>	<b>Alergeny ve složení ANO / NE</b>	<b>Stopy alergenů ANO / NE</b>
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	ANO
Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)	ANO	
Skořápkové plody a výrobky z nich	ne	ANO
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

VIČÍ 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 směrniciemi o základních principech a požadavcích pro hygienu potravin.

<b>PODMÍNKY PRO PŘEPRAVU</b>	Přeprava se uskutečňuje v krytých, čistých, nepoškozených a suchých přepravních prostředcích určených pouze pro přepravu potravin, prostých pachů a skladističných 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.
<b>SKLADOVACÍ PODMÍNKY</b>	- při teplotě do +25 °C a do 70% relativní vlhkosti vzduchu - <b>poleva musí být po dobu skladování zahřívána na teplotu max.+50°C a při této teplotě je její doporučená trvanlivost 30 dní. Opakovaným tuhnutím a rozehrátím poleva ztrácí své technologické vlastnosti</b> - suché, čisté místo, mimo přímé sluneční záření - skladováno odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny. <b>Poleva nesmí přijít do styku s vodou</b>
<b>TRVANLIVOST</b>	Doba minimální trvanlivosti: 12 měsíců od data výroby za dodržení skladovacích podmínek
<b>OZNAČENÍ</b>	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 Broker, BIO, RSPO, RFA. Společnost je členem EKO-KOM a.s.
---

### 16. Změny dokumentu

Aktuální verze produktových listů naleznete na [www.oficesko.cz](http://www.oficesko.cz)

Verze dokumentu	Popis změny

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

