

## 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	Glazura ve spreji, 200 ml
Skupina výrobku	DEK
Číslo výrobku	000367(320004)

### 1. Zařazení výrobku dle Zákona č. 174/2021 Sb. v platném znění

Druh	Potravinářská glazura
Skupina	
Podskupina	
Země původu	Vyrobeno: Itálie

### 2. Popis výrobku

Průhledná glazura se vzhledem žele pro povrchovou úpravu cukrářských a pekařských výrobků (včetně mražených a chlazených) s jednoduchou aplikací ve spreji k okamžitému použití.

### 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 pokrmů, (dle použitého obalového materiálu).

Spotřebitelské balení	Plastová láhev s dávkovačem, objem 200 ml
Skupinové balení	
Váha/paleta	

### 4. Použití výrobku

Skupiny spotřebitelů	Výrobek není vhodný pro osoby, citlivé na alergy uvedené v tabulce bod 11. Skupina spotřebitelů není specificky určena.
Doporučené nakládání s výrobkem:	Glazuru aplikujte na produkt ve vzdálenosti 20–25 cm. Použití do výrobku: quantum satis (použijte pouze nezbytně nutné množství k dosažení zamýšleného technologického záměru podle kat. 5.4 Přílohy 2 Nařízení č.1333/2008 v platném znění).
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>Není určen pro maloobchodní prodej.</b>

### 5. Složení výrobku

Pitná voda, glukózový sirup, sacharóza, regulátor kyselosti (E300), želírující látka (E406), konzervant (E202).  
Alergeny ve složení výrobku jsou vyznačeny velkým písmem.

### 6. Smyslová charakteristika

Barva	průhledná
Vůně	neutrální
Chuť	po použitých surovinách bez cizích bez cizích příchutí
Konzistence	tekutina
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 ml výrobku**

<b>Energetická hodnota: kJ/kcal</b>	650 kJ /153 kcal
<b>Tuky, g</b>	<0,5 g
<b>z toho nasycené mastné kyseliny, g</b>	<0,1 g
<b>Sacharidy, g</b>	38 g
<b>z toho cukry, g</b>	32 g
<b>Bílkoviny, g</b>	0 g
<b>Sůl, g</b>	<0,01 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

**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
Celkový počet mikroorganismů	max. 10 <sup>3</sup> /g
Kvasinky	max. 10 <sup>3</sup> /g
Plísně	max. 10 <sup>3</sup> /g
Salmonella spp.	negativní / 25 g
Koliformní bakterie	negativní/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.

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 (arašídý) a výrobky z nich	ne	ne
Sójové boby a výrobky z nich	ne	ANO
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	ANO
Celer a výrobky z něj	ne	ne
Hořčice a výrobky z ní	ne	ne
Sezamová semena a výrobky z nich	ne	ne
Víčí 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.

<b>PODMÍNKY PRO PŘEPRUVU</b>	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 chladičím zařízením.
<b>SKLADOVACÍ PODMÍNKY</b>	- při teplotě do +25 °C a do 70% relativní vlhkosti vzduchu. Po otevření skladovat v temnu, nevystavovat teplotám nad +50°C. - suché, čisté místo, mimo přímé sluneční záření - skladováno odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny
<b>TRVANLIVOST</b>	Doba minimální trvanlivosti: 24 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 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](http://www.pekarskysvet.cz)

Verze dokumentu	Popis změny

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

