

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	Tartaletka kulatá, pr.44 mm, 250 ks
Skupina výrobku	CUP
Číslo výrobku	000001 (130405/945626)

1. Zařazení výrobku Vyhlášky č. 18/2020 Sb. v platném znění

Druh	Pekařský výrobek	
Skupina	Trvanlivé pečivo – polotovár	
Podskupina		
Země původu	Vyrobeno: Itálie	

2. Popis výrobku

Tartaletka kulatá světlá o průměru 44 mm (výška 20 mm). Určeno pro výrobu cukrářských dezertů.

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 pokrmů, (dle použitého obalového materiálu).

Spotřebitelské balení	HDPE pytel, 250 ks/ papírový karton, hmotnost 2650 g
Skupinové balení	HDPE pytel, 250 ks/ papírový karton, hmotnost 2650 g
Váha/paleta	

4. Použití výrobku

Skupiny spotřebitelů	Výrobek není vhodný pro osoby, citlivé na alergenů uvedené v tabulce bod 11. Skupina spotřebitelů není specificky určena.
Doporučené nakládání s výrobkem:	Dle doporučené receptury/technologického postupu
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

PŠENIČNÁ mouka, rostlinné tuky a oleje (palmové, slunečnicový), cukr, VEJCE, sušený VAJEČNÝ BÍLEK, voda, glukózo-fruktózový sirup, kukuřičný škrob, emulgátor (slunečnicový lecitin (E322)); jedlá sůl, aroma.

Alergeny ve složení výrobku jsou vyznačeny velkým písmem.

6. Smyslová charakteristika

Barva	krémová do zlatová
Vůně	odpovídající použitým surovinám
Chuť	odpovídající použitým surovinám
Konzistence	pevná
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	1759 kJ/419 kcal
Tuky, g	16 g
z toho nasycené mastné kyseliny, g	7,3 g
Sacharidy, g	63 g
z toho cukry, g	20 g
Vláknina, g	1 g
Bílkoviny, g	6,6 g
Sůl, g	0,33 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* O157, *Salmonella* spp., *Shigella* spp.).

Mikrobiologické parametry	Limit, KTJ
Celkový počet mikroorganismů	max.10 ⁴ /g
Salmonella	negativní/ 25 g
Listeria monocytogenes	negativní/ 25 g
Plísně	max.5x10 ² /g
Kvasinky	max.10 ³ /g
Enterobacteriaceae	max.10/g
Coagulase-positive Staphylococci	max.10 ² /g
E.coli	max.10/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	ANO	
Korýši a výrobky z nich	ne	ne
Vejce a výrobky z nich (vaječný lecithin)	ANO	
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	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	ANO
Sezamová semena a výrobky z nich	ne	ne
Vlíčí 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 směrnici 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 chladicím zařízením.
SKLADOVACÍ PODMÍNKY	- při teplotě do +25 °C a do 75% relativní vlhkosti vzduchu. Po otevření: skladujte v suchu v uzavřeném balení, chraňte před teplem a spotřebujte do 180 dní. - suché, 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 při 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
V02	Odst.3 - doplnění o netto hmotnost Odst.9 – aktualizace mikrobiologických požadavků
V03	Aktualizace odst.5 složení výrobku (sušený VÁJEČNÝ BÍLEK, glukózo-fruktózový sirup) Aktualizace odst. 7 Výživové údaje na 100 g

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

