

PRODUKTOVÝ LIST VÝROBKU

	<h1 style="margin: 0;">Odense modelovací hmota</h1> <h2 style="margin: 0;">TOP MODEL - 1 kg</h2>	Verze: V02
		Platnost od: 28.10.2015
		F 29

Produktový list výrobku v rámci KáKá CZ popisuje dodávané výrobky, které společnost nevyrábí pouze jej distribuuje. Země původu těchto výrobků může být ČR i jiné země.

KáKá CZ: název výrobku	KáKá CZ : skupina	KáKá CZ : číslo výrobku
Odense modelovací hmota TOP MODEL - 1 kg	CUK	000325
Dodavatel	KáKá CZ, Kněžves 185, Středokluky tel.: +420 210 082 630, +420 800 173 322 e-mail: info@kaka-cz.cz, www. kaka-cz.cz	

1. Zařazení výrobku dle Vyhlášky 76/2003 v platném znění

Druh	Cukrovinky – cukrová pasta
Skupina	
Podskupina	
Země původu	Dánsko

2. Popis výrobků

	Bílá cukrová pasta s hořce mandlovou příchutí pro dekoraci a tvarování cukrářských výrobků
--	--

3. Balení

Spotřebitelské balení	PE sáček s metalizovanou vrstvou uvnitř, hmotnost 1 kg
Skupinové balení	12 sáčků á 1 kg v kartonu, hmotnost 12 kg
Váha/paleta	720 kg

4. Použití výrobku

Skupiny spotřebitelů	Výrobek není vhodný pro osoby, citlivé na alergeny uvedené v tabulce bod 11 Skupina spotřebitelů není specificky určena
Nakládání s výrobkem se provádí dle návodu	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. <u>Není určen pro maloobchodní prodej.</u>

5. Složení výrobku

	Cukr; glukózový sirup; rostlinný tuk (palmový); voda; stabilizátory: (E422, E415, E466); emulgátor (E472c); aroma; konzervant (E202) <small>*Alergeny tučně zvýrazněny</small>
--	---

6. Smyslová charakteristika

Barva	bílá
Vůně	po mandlovém aroma
Chuť	po mandlovém aroma
Konzistence	jemná hmota s tuhou a hladkou strukturou

PRODUKTOVÝ LIST VÝROBKU

	Odense modelovací hmota TOP MODEL - 1 kg	Verze: V02
		Platnost od: 28.10.2015
		F 29

7. Tabulka nutričních hodnot ve 100g výrobku	
Energetická hodnota: kJ/kcal	1680 kJ /401 kcal
Tuky, g	4,5 g
z toho:	3,6 g
nasycené, g	0,5 g
mononenasycené, g	0 g
polynenasycené, g	0 g
Sacharidy, g	89 g
z toho cukry, g	80 g
Bílkoviny, g	0 g
Vláknina, g	0,3 g
Sůl, g	0,04 g

8. Fyzikální a chemické požadavky-chemické charakteristiky (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 ⁵ /g
Koliformní bakterie	max.20/g
Kvasinky	max.100/g
Plísně	max.100/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 směrnici podle platné legislativy EU a České republiky

10. Obsah kontaminantů 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 směrnici podle platné legislativy EU a České republiky.	
Aflatoxin B1	max. 8 ppm
Aflatoxin Σ(B1,B2,G1,G2)	max. 10 ppm

11. Obsah alergenů ve výrobku 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 vajec (vaječný lecithin)	ne	ne
Ryby a výrobky z nich	ne	ne
Burské oříšky (arašidy) a výrobky z nich	ne	ne

PRODUKTOVÝ LIST VÝROBKU

	Odense modelovací hmota TOP MODEL - 1 kg	Verze: V02
		Platnost od: 28.10.2015
		F 29

Sója a výrobky ze sóji	ne	ne
Mléko, mléčné výrobky, laktóza	ne	ne
Ořechy a výrobky z nich	ne	ANO- mandle
Oxid siřičitý o koncentraci nad 10 mg/kg	ne	ne
Celer a výrobky z něj	ne	ne
Hořčice a výrobky z ní	ne	ne
Sezam a výrobky z něj	ne	ne
Vlčí bob a výrobky z něj	ne	ne
Měkkýši a výrobky z nich	ne	ne

12. Podmínky pro přepravu a skladování

PODMÍNKY PRO PŘEPRAVU:

Přeprava i obal musí splňovat veškeré hygienické požadavky pro potraviny. Přeprava se uskutečňuje v krytých, čistých a suchých přepravních prostředcích určených pouze pro přepravu potravin, prostých pachů a skladištních škůdců, odděleně od látek, které by mohly narušit jakost a zdravotní nezávadnost výrobku. Druh dopravy a obalu, značení obalů se stanoví na základě dohody mezi dodavatelem a odběratelem

SKLADOVACÍ PODMÍNKY:

Podmínky při skladování:

- suché, chladné, čisté místo, mimo přímé sluneční záření
- skladováno odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny

TRVANLIVOST:

Trvanlivost min: 13 měsíců od data výroby

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 žádná ze složek produktu nebyla ošetřena ozářením (UV, ionizační) – v souladu s platnou legislativou EU č. 133/2004 Vyhláška o podmínkách ozařování potravin a surovin, o nejvyšší přípustné dávce záření a o způsobu označení ozářením na obalu ve znění pozdějších předpisů

15. Obecné požadavky na výrobek

Hygiena:

Výroba, zpracování, skladování a přeprava produktu musí být v souladu s požadavky Codex Alimentarius a s požadavky doporučenými mezinárodními směrnici o základních principech a požadavcích pro hygienu potravin.

Ve výrobní praxi je důležité, aby výrobek nebyl znehodnocen nežádoucími cizími předměty.

Výrobek dále nesmí obsahovat žádné druhy škůdců a stopy jejich činnosti

Produkt nesmí obsahovat žádné toxické nebo škodlivé látky v množství, které by představovalo ohrožení lidského zdraví.

16. Certifikace

IFS logistics KáKá CZ

Vypracoval: ing. Emilia Kohnová – Quality assurance manager



V Kněževsi dne: 28.10.2015