PRODUKTOVÝ LIST VÝROBKU

KåKå	**Mandlová hmota zelená - 200g**	**Verze: V01** **Platnost od: 1.11.2016** **F 29**

Produktový list výrobku v rámci KåKå CZ popisuje dodávané výrobky, které společnost nevyrábí pouze jej distribuuje.

KåKå CZ: obchodní název výrobku	KåKå CZ : skupina	KåKå CZ : číslo výrobku
Odense Marcipan mandlová hmota zelená - 200g	**MAR**	**000338**
Dodavatel	KåKå CZ, Kněževes185, 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 Sb. v platném znění	
Druh	Cukrovinky – mandlová hmota
Skupina	
Podskupina	
Země původu	Dánsko

2. Popis výrobků	Cukrářská hmota, jejíž základem jsou loupané a rozdrcené sladké mandle (23%) a cukr pro potahování a zdobení cukrářských výrobků

3. Balení	
Spotřebitelské balení	200 g
Skupinové balení	30 x 200 g
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
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. **Není určen pro maloobchodní prodej.**

5. Složení výrobku
Cukr, **mandle** (23%), glukózový sirup, invertní cukrový sirup, pitná voda, konzervant (E211), zvlhčující látka (E1103), barviva (E100, E141) ***Alergeny tučně zvýrazněny**

6. Smyslová charakteristika	
Barva	zelená
Vůně	odpovídá použitým surovinám, bez cizích pachů
Chuť	odpovídá použitým surovinám, sladká bez cizích příchutí
Vzhled	jemně nastrouhaná hmota

PRODUKTOVÝ LIST VÝROBKU

KåKå	**Mandlová hmota zelená - 200g**	**Verze: V01** **Platnost od: 1.11.2016** **F 29**

7. Výživové údaje ve 100g výrobku

Energetická hodnota: kJ/kcal	1789kJ / 427kcal
Tuky, g z toho nasycené mastné kyseliny, g	12,0 g 0,9 g
Sacharidy, g z toho cukry, g	74,0 g 70,0 g
Vláknina, g	2,4 g
Bílkoviny, g	4,8 g
Sůl, g	0,06 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. 10^4/g
Koliformní bakterie	max. 20/g
Kvasinky	max. 10^2/g
Plísně	max. 10^2/g
Salmonella spp.	negativní/25 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 ES 1881/2006 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.

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	ne
Skořápkové plody a výrobky z nich	**ANO - mandle**	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 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:
Doba minimální trvanlivosti: 12 měsíců od data výroby při dodržení skladovacích podmínek

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 ozáření 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 směrnicemi 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 KåKå CZ

Vypracoval: ing. Emilia Kohnová – Quality assurance manager

V Kněževsi dne: 1.11.2016