

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 kakaová, pr.74 mm, 100ks/bal. |
| Skupina výrobku | CUP |
| Číslo výrobku | 000012 (130445) |

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

| | |
|-------------|------------------------------|
| Druh | Pekařský výrobek – polotovár |
| Skupina | |
| Podskupina | |
| Země původu | Vyrobeno: Itálie |

2. Popis výrobku

Tartaletka kulatá kakaová, průměr 74 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 potravinami a pokrmy, (dle použitého obalového materiálu).

| | |
|-----------------------|--|
| Spotřebitelské balení | HDPE pytel, 100 ks/ laminovaný karton, hmotnost 3 kg |
| Skupinové balení | HDPE pytel, 100 ks/ laminovaný karton, hmotnost 3 kg |
| 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: | 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

PŠEŇIČNÁ mouka, rostlinné tuky a oleje (palmové, slunečnicový), cukr, VEJCE, kakaový prášek se sníženým obsahem tuku (3%), glukózo-fruktózový sirup, kukuřičný škrob, emulgátor (slunečnicový lecitin (E322)); jedlá sůl, pitná voda, barvivo (amoniak-sulfitový karamel (E 150d)); aroma.

Alergeny ve složení jsou vyznačeny velkým písmem.

6. Smyslová charakteristika

| | |
|-------------|--|
| Barva | tmavě hnědá |
| 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 | 1963 kJ/467 kcal |
| Tuky, g | 18 g |
| z toho nasycené mastné kyseliny, g | 9,6 g |
| Sacharidy, g | 68,0 g |
| z toho cukry, g | 22,0 g |
| Vláknina, g | 1,7 g |
| Bílkoviny, g | 7,9 g |
| Sůl, g | 0,49 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 |
| Kvasinky | max.10 ³ /g |
| Plísně | max.5x10 ² /g |
| E.coli | max.10/g |
| Salmonella | negativní/ 25 g |
| Enterobacteriaceae | max.10/g |
| Listeria monocytogenes | negativní/ 25 g |
| Coagulase-positive Staphylococci: | max.10 ² /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 olejně (arašídů) 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 |
| Vlčí 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 PŘEPRUVU | 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 | <ul style="list-style-type: none"> - při teplotě do +25 °C a do 75% relativní vlhkosti vzduchu - 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. Po otevření spotřebujte do 180 dní. |
| 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 |
|-----------------|-------------|
| | |

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

