

## 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	<b>Směs s příchutí Cappuccino Gloria, 15 kg</b>
Skupina výrobku	SMO
Číslo výrobku	000367

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

Druh	Sypká směs pro výrobu litých hmot
Skupina	
Podskupina	
Země původu	Vyrobeno: Polsko

### 2. Popis výrobku

Sypká směs pro výrobu litých hmot. Určeno k tepelné úpravě.

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

Spotřebitelské balení	vícevrstvý papírový pytel s polyetylenovým pytlek uvnitř, hmotnost 15 kg
Skupinové balení	
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.
Doporučené nakládání s výrobkem:	Dle doporučené receptury
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

Cukr, PŠENIČNÁ mouka, barvivo (E170), glukózový sirup, karamelový prášek (sušené MLÉKO odstředěné, sušená SYROVÁTKA, cukr, MÁSLA, aroma), sušené MLÉKO plnotučné, kypřicí látky (E450, E500, E575), PŠENIČNÝ lepek, zahušťovadla (E412, E415), aroma, přírodní kávový extrakt, jedlá sůl, protispěková látka (E551), emulgátory (E475, E471), kakao se sníženým obsahem tuku, enzymy.

Alergeny jsou uvedené velkým písmem

### 6. Smyslová charakteristika

Barva	světlé béžová
Vůně	charakteristická po použitých surovinách bez cizích pachů
Chuť	charakteristická po použitých surovinách bez cizích příchutí
Konzistence	jemný prášek bez hrudek a shluků
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	1464 kJ / 345 kcal
Tuky, g	2,2g
z toho nasycené mastné kyseliny, g	1,3 g
Sacharidy, g	74,0 g
z toho cukry, g	44,0 g
Vláknina, g	1,6 g
Bílkoviny, g	6,2 g
Sůl, g	1,5 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
Vlhkost, %	max.15

### 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
CPM	<10 <sup>5</sup> /g
Koliformní bakterie	<10 /g
E.coli	<10 /g
Koagulázopozitivní stafylokoky (Staphylococcus aureus a ostatní druhy)	<10/g
Plísně	<10 <sup>3</sup> /g
Kvasinky	<10 <sup>3</sup> /g
Salmonella	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.

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)	ne	ANO
Ryby a výrobky z nich	ne	ne
Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich	ne	ne
Sójové boby a výrobky z nich	ne	ANO
Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)	ANO	
Skořápkové plody a výrobky z nich	ne	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, 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.

<b>PODMÍNKY PRO PŘEPRAVU</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 - suché, chladné, čisté místo, mimo přímé sluneční záření - skladováno odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny <b>- suroviny, použité pro výrobu jsou vysoce hygroscopické a proto je nezbytně nutno pečlivě a těsně uzavírat načaté pytle s produktem</b>
<b>TRVANLIVOST</b>	Doba minimální trvanlivosti: 9 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 č. 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
V02	Aktualizace názvu výrobku

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

