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	**Čokoláda bílá 38% TopCake, 1,3 kg**
Skupina výrobku	**COK**
Číslo výrobku	**900124 (311024)**

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

Druh	Bílá čokoláda	
Skupina		
Podskupina		
Země původu	Vyrobeno: Slovensko	

2. Popis výrobku

Bílá čokoláda ve formě drobných pecek (minidrops) vhodná pro potahování. Obsah celkové kakaové sušiny minimálně 37,9 %.

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	Sáček C/LDPE, hmotnost 1300 g
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 potřeby. Vyžaduje temperování. Teplota ohřevu: max. 53°C. Doporučená teplota potahování: 30-33°C.
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, kakaové máslo, sušené MLÉKO plnotučné, LAKTÓZA, sušené MLÉKO odtučněné, emulgátor (lecitiny (E322)), aroma. Výrobek obsahuje slunečnicový nebo řepkový lecitin.
Alergeny ve složení výrobku jsou vyznačeny velkým písmem.

6. Smyslová charakteristika

Barva	krémově-bílá až bílá
Vůně	typická pro bílou čokoládu bez cizích pachů
Chuť	sladká, typická pro bílou čokoládu bez cizích příchutí
Konzistence	drobné tvrdé pecky o průměru 5-7 mm bez cizích příměsí
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	2521 kJ/606 kcal
Tuky, g **z toho nasycené mastné kyseliny, g**	42 g 26 g
Sacharidy, g **z toho cukry, g**	52 g 52 g
Bílkoviny, g	4,3 g
Sůl, g	0,2 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
Obsah kakaového másla, %	min. 37,9
Obsah celkové kakaové sušiny, %	min. 37,9
Obsah mléčného tuku, %	min. 3,6
Obsah celkového tuku (kakaové máslo + mléčný tuk), %	min. 41,5
Obsah mléčné sušiny, %	min. 20,3
Obsah tukuprosté mléčné sušiny, %	min. 16,6
Viskozita	0,4 – 0,6 Pas (45°C)
Vlhkost, %	max.1

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	max. 10^4/g
Plísně	max. 10^2/g
E.coli	max. 10/g
Salmonella spp.	negativní/25g
Listeria monocytogenes	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 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	ne	ne
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	ANO
Sójové boby a výrobky z nich	ne	ANO
Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)	ANO	

Skořápkové plody a výrobky z nich	ne	ANO
Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg (10mg/l)	ne	ANO
Celer a výrobky z něj	ne	ne
Hořčice a výrobky z ní	ne	ne
Sezamová semena a výrobky z nich	ne	ANO
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 směrnicemi 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 chladícím zařízením.
SKLADOVACÍ PODMÍNKY	- při teplotě od +12°C do +23°C a do 70% relativní vlhkosti vzduchu. Po otevření skladujte při teplotě od +12°C do +23°C a do 70% relativní vlhkosti vzduchu v důkladně uzavřeném balení. Obsah otevřeného balení zpracujte co nejdříve. - 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 za 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

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