

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	Dekorace kávové zrna, 1000 ks/bal.
Skupina výrobku	COK
Číslo výrobku	900129 (340522/81125)

1. Zařazení výrobku dle zákona č.110/1997 Sb. v platném znění

Druh	Dekorace ve tvaru kávového zrna
Skupina	
Podskupina	
Země původu	Dánsko

2. Popis výrobku

Dekorace ve tvaru kávového zrna s kávovým aroma na zdobení cukrářských výrobků. Obsah kakaové sušiny min. 44 %.

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 pokrmů, (dle použitého obalového materiálu).

Spotřebitelské balení	1000 ks/plastová krabice (PP), hmotnost netto 1,100 kg/ brutto 1,190 kg
Skupinové balení	1000 ks/plastová krabice (PP), hmotnost netto 1,100 kg/ brutto 1,190 kg
Váha/paleta	

4. Použití výrobku

Skupiny spotřebitelů	Výrobek není vhodný pro osoby, citlivé na alergenů uvedené v tabulce bod 11. Skupina spotřebitelů není specificky určena. Vhodné pro vegetariány a Kosher stravování.
Doporučené nakládání s výrobkem:	Dle potřeby
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, kakaová hmota (35%), kakaové máslo (9,3%), kávová zrna (<1%), emulgátor (slunečnicový lecitin (E322)), kávové aroma, lešticí látky (E414, E904), rostlinné tuky (plně ztužený kokosový, palmový) přírodní vanilkové aroma.
 Alergeny ve složení výrobku jsou vyznačeny velkým písmem.

6. Smyslová charakteristika

Barva	tmavě hnědá s lesklým povrchem
Vůně	po kávovém aroma bez cizích pachů
Chuť	po kávovém aroma bez cizích příchutí
Konzistence	dekorace ve tvaru kávového zrna
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. Mírné odchylky v kvalitě, barvě, vůni, chuti, rozměrech a vzhledu, které jsou ve výrobním procesu obvyklé nebo jsou technicky nevyhnutelné nejsou podkladem pro stížnosti.

7. Výživové údaje na 100 g výrobku

Energetická hodnota: kJ/kcal	2147 kJ/513 kcal
Tuky, g	29,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny, g	17,0 g
Sacharidy, g	57,0 g
z toho cukry, g	54,0 g
Vláknina, g	0,0
Bílkoviny, g	4,1 g
Sůl, g	0,00 g

Obsah trans-mastných kyselin (TMK) <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
Vlhkost, %	max.1
Obsah celkového tuku, %	min.28
Obsah celkové kakaové sušiny, %	min.44

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
Kvasinky	max. 10 ² /g
Enterobacteriaceae	max. 10/g
E.coli	negativní/g
Salmonella	negativní/100 g
Listeria Monocytogenes	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 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	ne
Ryby a výrobky z nich	ne	ne
Jádra podzemnice olejné (arašíd) a výrobky z nich	ne	ne
Sójové boby a výrobky z nich	ne	ne
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	ne
Sezamová semena a výrobky z nich	ne	ne
VIČÍ 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 chladícím zařízením.
SKLADOVACÍ PODMÍNKY	- při teplotě od +12°C do +20°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 (například pachem)
TRVANLIVOST	Doba minimální trvanlivosti: 18 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 Broker, BIO, RSPO, RFA. Společnost je členem EKO-KOM a.s.

16. Změny dokumentu

Aktuální verze produktových listů naleznete na www.oficesko.cz

Verze dokumentu	Popis změny

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

