

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	Kornoutek Frima 160x70 mm, 325 ks/bal.
Skupina výrobku	CUP
Číslo výrobku	000421 (1106-325)

1. Zařazení výrobku dle Vyhlášky č. 18/2020 Sb. v platném znění

Druh	Trvanlivé pečivo	
Skupina	Oplatky	
Podskupina		
Země původu	Vyrobeno: Německo	

2. Popis výrobku

Vaflový kornoutek je jedlá oplatková nádoba určená k podávání zmrzliny. Výrobek je křehký, křupavý, se sladkou vanilkovou chutí a vůní. Pro profesionální použití.

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 pokrmů, (dle použitého obalového materiálu).

Spotřebitelské balení	325 ks / karton (plastový sáček, kartonová proložka/přepážka a krabice z vlnité lepenky). Hmotnost balení: 7800 g. Hmotnost 1 ks: 24,0 g.
Skupinové balení	325 ks / karton (plastový sáček, kartonová proložka/přepážka a krabice z vlnité lepenky). Hmotnost balení: 7800 g. Hmotnost 1 ks: 24,0 g.
Váha/paleta	30 krt./paleta (5 vrstev x 6 krt./vrstva). Celkem 9 750 ks/paleta.

4. Použití výrobku

Skupiny spotřebitelů	Výrobek není vhodný pro osoby, citlivé na alergeny uvedené v tabulce bod 11. a pro děti mladší 3 let! Skupina spotřebitelů není specificky určena.
Doporučené nakládání s výrobkem:	Dle doporučené receptury/technologického postupu.
Popis rizika nesprávného použití:	a) riziko nesprávného použití bylo identifikováno b) riziko nesprávného použití je nutné značit na obalu: Křehké – vždy zacházejte opatrně, neházejte kartony/krabice ani je neotáčejte vzhůru nohama
Oblast použití výrobku	Produkt je určen pro další průmyslové zpracování.

5. Složení výrobku

PŠENIČNÁ mouka, cukr, kokosový tuk, emulgátor: SÓJOVÝ lecitin (E322); MÁSLLO, sůl, kypřicí látka: hydrogenuhličitan sodný (E500ii), přírodní aroma, aroma.
Alergeny ve složení výrobku jsou vyznačeny velkým písmem.

6. Smyslová charakteristika

Barva	světle hnědá až zlatavá, interní barevná škála 3–4; odstín se může mírně lišit podle stupně propečení
Vůně	sladká, vanilková, odpovídající použitým surovinám a aroma bez cizích pachů
Chuť	sladká, vanilková, odpovídající použitým surovinám a aroma bez cizích chutí
Konzistence	křupavá
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	1810 kJ / 430 kcal
Tuky, g	8,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny, g	5,6 g
Sacharidy, g	80 g
z toho cukry, g	29 g
Vláknina, g	2,5 g
Bílkoviny, g	7,5 g
Sůl, g	0,23 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, %	3% +/- 2
Rozměry, mm	výška 160–165 mm (cílová hodnota 163 mm) horní průměr 70–73 mm (cílová hodnota 72 mm)
Hmotnost, g	22,0–26,0 g/ks (cílová hodnota 24,0 g)
Úhel kornoutu, (°)	26°
Gravírování uvnitř / vně	velké
Provedení horního okraje ((např. rovný, zesílený, zvlněný))	bez

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
Kvasinky/ Plísně	max.10 ² /g
E.coli	max.10/g
Salmonella	negativní/ 25 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	ANO	
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 (arašídý) a výrobky z nich	ne	ne
Sójové boby a výrobky z nich	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
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. Přepavní podmínky: při do +25 °C a do 75% relativní vlhkosti vzduchu. KŘEHKÉ – MANIPULUJTE OPATRNĚ. NEHÁZEJTE KARTONY/KRABICE ANI JE NEOTÁČEJTE VZHŮRU NOHAMA.
SKLADOVACÍ PODMÍNKY	- 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 - po otevření balení pečlivě uzavírejte, aby nedošlo k navlhnutí produktu
TRVANLIVOST	Doba minimální trvanlivosti: 720 dnů od data výroby při 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.

