

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	Margarín stolní FAVORIT A RSPO MB, 2x5 kg
Skupina výrobku	EJT
Číslo výrobku	900129 (0103MB)

1. Zařazení výrobku dle Vyhlášky č. 274/2019 Sb. v platném znění

Druh	Jedlý tuk
Skupina	Roztíratelný
Podskupina	Margarín
Země původu	Vyrobeno: Slovenská republika

2. Popis výrobku

Margarín na pečení s obsahem tuku 80 %, vhodný do všech druhů těst, které se válí, vykrajují nebo porcují na kusy, taktéž do plundrových a kynutých těst. Vyrobeno z RSPO (MB) certifikovaného palmového tuku. RSPO (MB) certifikát výrobce: BVC-RSPO-SK-8834813-2. Členské číslo výrobce: 4-0602-15-000-00. Orkla ASA RSPO Membership No.: 4-0602-15-000-00

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	blok v HDPE folii, hmotnost 5 kg
Skupinové balení	2x5 kg bloky jsou zabalené do papírového kartonu, hmotnost 10 kg
Váha/paleta	720 kg (9 ks/vrstva x 8 vrstev, 72 ks/paleta)

4. Použití výrobku

Skupiny spotřebitelů	Výrobek není vhodný pro osoby, citlivé na alergenů uvedené v tabulce bod 11. Skupina spotřebitelů není specificky určena.
Doporučené nakládání s výrobkem:	Dle potřeby/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. Není určen pro maloobchodní prodej.

5. Složení výrobku

Rostlinné tuky (palmové), rostlinný olej (řepkový), pitná voda, emulgátory (mono-a diglyceridy mastných kyselin a slunečnicový lecitin), jedlá sůl (0,25 %), konzervant (kyselina sorbová), máslové aroma, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), barvivo (karoteny).

Alergeny ve složení výrobku jsou vyznačeny velkým písmem.

6. Smyslová charakteristika

Barva	krémově žlutá
Vůně	neutrální, bez cizích pachů
Chuť	neutrální, bez cizích příchutí
Konzistence	tuhá, vláčná bez tvrdých krupic a hrudek. Vzhled při 20 °C: homogenní hladká hmota s matným leskem
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	2970kJ /720kcal
Tuky, g	80 g
z toho nasycené mastné kyseliny, g	33,27 g
Sacharidy, g	0 g
z toho cukry, g	0 g
Bílkoviny, g	0 g
Sůl, g	0,25 g

Obsah trans-mastných kyselin (TMK) <1 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 tuku, %	80±1
Číslo kyselosti, mg KOH/g	max. 2,0
Peroxidové číslo, meq O/kg:	
- při výrobě	max. 1,0
- na konci trvanlivosti	max. 10,0
Obsah soli, %	0,1 - 0,3
Bod tání, °C	39 ± 2
Tuhé podíly, %:	
- při 20 °C	22–26
- při 30 °C	10–14

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
Koliformní bakterie	max. 10 ³ /g
Plísně	max. 5x10 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 Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 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 (arašídý) a výrobky z nich	NE	NE
Sójové boby a výrobky z nich	NE	NE
Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)	NE	NE
Skorápkové 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. Teplota při dopravě: od +4 °C do +15 °C auty s funkčním chladícím zařízením
SKLADOVACÍ PODMÍNKY	- při teplotě od +4 °C do +15 °C a do 70% relativní vlhkosti vzduchu - suché, čisté místo, mimo přímé sluneční záření - skladováno odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny
TRVANLIVOST	Doba minimální trvanlivosti: 6 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
V02	Odst. 10 – aktualizace odkazu na dle nařízení Komise (EU) 2023/915 a ES 396/2005 v platném znění
V03	Formální úprava dokumentu

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

