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	**AIMA S, RSPO MB, 2x5kg**
Skupina výrobku	**EJT**
Číslo výrobku	**900140 (0422MB)**

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

AIAMA S je rostlinný margarín na pečení s obsahem tuku 80 %, vhodný do všech druhů 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 Food Ingredients Česko ID RSPO eTrace: RSPO_PO1000003312

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	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 alergeny 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), regulátor kyselosti (kyselina citrónová).
Alergeny tučně zvýrazněny

6. Smyslová charakteristika

Barva	bílá
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	2960kJ /720kcal
Tuky, g **z toho nasycené mastné kyseliny, g**	80 g 33,27 g
Sacharidy, g **z toho cukry, g**	0 g 0 g
Bílkoviny, g	0 g
Sůl, g	0,25 g

Obsah trans-mastných kyselin (TMK) <1 g/100 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 - na konci trvanlivosti	 max. 1,0 max. 10,0
Obsah soli, %	0,1 – 0,3
Bod tání, C	39 ± 2
Tuhé podíly, %: - při 20 °C - při 30 °C	 22–26 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 0157, 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 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	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 (arašídy) a výrobky z nich	NE	NE
Sójové boby a výrobky z nich	NE	NE
Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)	NE	NE
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 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. **Teplota při přepravě**: od +2 °C do +15 °C auty s funkčním chladícím zařízením
SKLADOVACÍ PODMÍNKY	- při teplotě od +2 °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 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.