

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	Mascarpone 42%, 2 kg
Skupina výrobku	MLE
Číslo výrobku	900106 (156310)

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

Druh	Sýr	
Skupina	Přírodní	
Podskupina	Čerstvý	
Země původu	Vyrobeno: Itálie	

2. Popis výrobku

Mascarpone je jemný, krémový čerstvý sýr vyráběný ze smetany. Obsah tuku v sušině min.80%, obsah sušiny min. 50%. Veterinární registrační číslo výrobce: IT 41 4 CE.

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	Plastový kbelík uzavřený víkem s deformační pojistkou (PP), ochranná fólie (PE/PET), hmotnost 2 kg
Skupinové balení	52 kbelíků á 10 kg
Váha/paleta	22 ks/vrstva, 176 ks/paleta, hmotnost 352 kg

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

Pasterizovaná SMETANA (obsahuje MLÉKO), pasterizované mléko MLÉKO, regulátor kyselosti (kyselina mléčná (E270)(obsahuje MLÉKO)).

Alergeny ve složení výrobku jsou vyznačeny velkým písmem.

6. Smyslová charakteristika

Barva	stejněměrně mléčně bílá až mírně krémová
Vůně	po čerstvé smetaně, mírně naslzlá, charakteristická pro produkt bez cizích pachů
Chuť	po čerstvé smetaně, mírně naslzlá, charakteristická pro produkt bez cizích příchutí
Konzistence	homogenní, kompaktní
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	1693 kJ / 411 kcal
Tuky, g	42,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny, g	30,0 g
Sacharidy, g	4,6 g
z toho cukry, g	4,6 g
Bílkoviny, g	3,6 g
Sůl, g	0,11 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
pH	6,15 – 6,30
Obsah sušiny, %	50,5 – 53,5 %
Vlhkost, %	46,5 – 49,5 %
Obsah tuku v sušině, %	min. 80 %
Obsah tuku, %	min. 42 %
Popel, %	0,7 %
Obsah laktózy, %	Mléko obsahuje přibližně 4,6 % laktózy

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.).

Výrobek splňuje požadavky Nařízení ES č.2073/2005 v platném znění. Interně byly stanoveny tyto parametry.

Mikrobiologické parametry	Limit, KTJ
CPM	$m \leq 10^3/g$; $M \leq 5 \times 10^3 /g$ $n = 5, c = 2$
Koliformní bakterie	<10/g
<i>E.coli</i>	<10/g
Kvasinky	<10/g
Plísňe	<10/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10/g
<i>Clostridium</i> spp.	<1/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	negativní/25 g
<i>Salmonella</i>	negativní/25 g
Ostatní neuvedené mikrobiologické požadavky musí být v souladu s limity doporučenými organizací 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 organizací 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 (arašídý) a výrobky z nich	NE	NE

Sójové boby a výrobky z nich	NE	NE
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
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 chladicím zařízením. Teplota při přepravě: od +2°C do +8°C nákladními automobily vybavenými chlazenými skříněmi s registrací teploty
SKLADOVACÍ PODMÍNKY	- při teplotě od +2°C do +4°C. Po otevření skladujte při teplotě od +2°C do +4°C a spotřebujte do 3 dnů - suché, čisté místo, mimo přímé sluneční záření - skladováno odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny
TRVANLIVOST	Doba minimální trvanlivosti: 61 dní 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 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
V02	Změna ID čísla výrobku výrobce na 156310 (původně 152870) Formální úprava dokumentu

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

