

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	Krém vanilkový de Lux, 15 kg
Skupina výrobku	NAP
Číslo výrobku	000228 (06-0510-002-5 (A'15)/ CZ)

1. Zařazení výrobku dle Vyhlášky č. 398/2016 Sb. v platném znění

Druh	Dehydratovaný výrobek
Skupina	Směs pro přípravu krému
Podskupina	
Země původu	Vyrobeno: Polsko

2. Popis výrobku

Sypká směs pro přípravu dezertního krému s vanilkovou příchutí za studena. Určeno pro plnění a dekoraci pekařských a cukrářských výrobků, stabilní při pečení. RSPO certifikát výrobce CU-RSPO SCC-863880. 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 s potravinami a pokrmů, (dle použitého obalového materiálu).

Spotřebitelské balení	Vícevrstvý papírový pytel s polyetylenovým pytlem uvnitř, hmotnost 15 kg
Skupinové balení	Vícevrstvý papírový pytel s polyetylenovým pytlem uvnitř, hmotnost 15 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.
Doporučené nakládání s výrobkem:	Dezertní krém: smíchat 350 – 400 g směsi s 1 litrem studené převařené vody. Míchat 2 minuty - střední rychlost otáček/ dle 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

Cukr, modifikovaný škrob, sušené odstředěné MLÉKO, palmový olej, palmový tuk, sušená SYROVÁTKA (obsahuje MLÉKO), laktóza, zahušťovadlo (E401), MLÉČNÉ bílkoviny, sůl, aroma, barviva (E160a, E101).

Alergeny ve složení výrobku jsou vyznačeny velkým písmem.

6. Smyslová charakteristika

Barva	bílá
Vůně	charakteristická po použitých surovinách bez cizích pachů
Chuť	charakteristická po použitých surovinách bez cizích příchutí
Konzistence	sypká směs bez hrudek
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	1730 kJ / 409 kcal
Tuky, g	4,6 g
z toho nasycené mastné kyseliny, g	2,3 g
Sacharidy, g	90 g
z toho cukry, g	64 g
Bílkoviny, g	0,8 g
Sůl, g	0,68 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. 15

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
E.coli	max. 10 /g
Koagulázopozitivní stafylokoky (Staphylococcus aureus a další druhy)	max. 10 /g
Plísňe	max. 5x10 ² /g
Kvasinky	max. 5x10 ² /g
Salmonella spp.	negativní/125g
Listeria monocytogenes	negativní/25g

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	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	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
Víčí 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 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.
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 pytle se surovinou řádně uzavírejte
TRVANLIVOST	Doba minimální trvanlivosti: 9 měsíců od data výroby za dodržení skladovacích podmínek
OZNAČENÍ	Označení výrobku je v souladu s požadavky Nařízení Komise (ES) č. 1169/2011 a Zákona č. 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
V06	Přepracování do aktualizovaného vzoru v návaznosti na změnu názvu společnosti.
V07	Změna hmotnosti na 15 kg.
V08	Změna názvu výrobku z Krém s vanilkovou příchutí extra, 15kg na Stabilizátor tvarohu TVARpro Vanilla, 15 kg. Rozšíření účelu použití i jako stabilizátor tvarohu. Odst. 11 – ze stop vyjmut alergeny vejce a výrobky z nich (vaječný lecithin) Přidán status RSPO MB pro použitý palmový tuk.
V09	Změna názvu a čísla výrobku z NAP000109 Stabilizátor tvarohu TVARpro Vanilla, 15kg na NAP000228 Vanilkový krém extra, 15 kg
V10	Aktualizace názvu výrobku z na NAP000228 Vanilkový krém extra, 15 kg na Krém vanilkový de Lux
V11	Formální úprava dokumentu
V012	Změna ve složení výrobku a související úprava výživových údajů Aktualizace mikrobiologických požadavků Formální úprava dokumentu.

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

