

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	Lněné semínko hnědé, 25 kg
Skupina výrobku	POS
Číslo výrobku	000042 (FOPS-05)

1. Zařazení výrobku dle Vyhlášky č. 133/2025 Sb. v platném znění

Druh	Olejnata semena
Skupina	Len (Linum usitissimum L)
Podskupina	
Země původu	Surovina: Kazachstán. Vyrobeno: Polsko.

2. Popis výrobku

Malá plochá semínka kapkovitého tvaru pro další použití v potravinářství.

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 pokrmy, (dle použitého obalového materiálu).

Spotřebitelské balení	Třívrstvý papírový pytel, lepený, šitý, hmotnost 25 kg
Skupinové balení	Třívrstvý papírový pytel, lepený, šitý, hmotnost 25 kg
Váha/paleta	750 kg

4. Použití výrobku

Skupiny spotřebitelů	Výrobek není vhodný pro osoby, citlivé na alergen uvedené v tabulce bod 11. Skupina spotřebitelů není specificky určena.
Doporučené nakládání s výrobkem:	Dle potřeby
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

Lněné semínko (100 %)

Alergeny ve složení výrobku jsou vyznačeny velkým písmem.

6. Smyslová charakteristika

Barva	Hnědá. Intenzita barvy a velikost semínek se může lišit v závislosti na sklizni
Vůně	typická pro len, bez cizích, nakyslých, žluklých, nahořklých pachů a vůní, bez ztuchlého pachu
Chuť	typická pro len, bez cizí, nakyslé, žluklé, nahořklé a ztuchlé chuti
Konzistence	Pevná plochá semena stejné kapkovitého tvaru. Nesmí obsahovat živé ani mrtvé škůdce v jakémkoliv stádiu vývoje ani stopy po jejich činnosti
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	2302 kJ/559 kcal
Tuky, g	45,8 g
z toho nasycené mastné kyseliny, g	4,3 g
Sacharidy, g	1,6 g
z toho cukry, g	1,6 g
Vláknina, g	30 g
Bílkoviny, g	20 g
Sůl, g	0,17 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. 8
Čistota, %	min. 99,95 % - příslušný druh obsahuje 99,95 hmotnostních procent semen jednoho druhu, které jsou zbavené nečistot**
Cizí předměty (kontaminanty pocházející z personálu a z prostředí (např. sklo, tvrdý plast, kov, dřevo, vlasy)	Nepřipouští se
Příměsí a nečistoty rostlinného původu, %	max. 0,1
*Příměsí, %	max. 2
**Nečistoty, %	max. 1

*Příměsí (legislativní požadavek): semena mechanicky poškozená, zlomky semen, semena nevyzrálá a nevyvinutá, semena se zřejmými znaky klíčení, semena zapařená nebo připálená, semena se změněnou barvou slupky, ale neporušeným jádrem

**Nečistoty (legislativní požadavek): semena zapařená nebo připálená, semena se změněnou barvou slupky a s částečně porušeným (nahnědlým) jádrem, semena bez jader, semena jiných rostlin a tobolek, úbory, slupky, stonky, listy nebo jejich části.

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. 5×10^6 /g
Kvasinky a plísně	max. $2,5 \times 10^3$ /g
Bacillus cereus	max.10/g
E.coli	max.10/g
Staphylococcus aureus	max.10/g
Salmonella	negativní/125g
Listeria monocytogenes	negativní/125g

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
Aflatoxin B1	max. 2,0µg/kg
Aflatoxin Σ(B1, B2, G1, G2)	max. 4,0µg/kg
Obsah těžkých kovů	Olovo – max. 0,2 mg/kg Rtuť - max. 0,02 mg/kg

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)	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 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 chladicím zařízením.
SKLADOVACÍ PODMÍNKY	- při teplotě do +20 °C a do 70% relativní vlhkosti vzduchu (legislativní požadavek). Skladovací podmínky, uvedené dodavatelem: při teplotě 0°C-25°C a do 80% relativní vlhkosti vzduchu. - suché, chladné, čisté místo, mimo přímé sluneční záření - skladováno odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny
TRVANLIVOST	Doba minimální trvanlivosti: 12 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
V05	Přepracování do aktualizovaného vzoru v návaznosti na změnu názvu společnosti
V06	Aktualizace výživových údajů a mikrobiologických požadavků (CROP 2020)
V07	Aktualizace země původu (CROP 2022)
V08	Aktualizace odst.8 (CROP 2023) Formální úprava dokumentu
V09	Aktualizace země původu a výrobce

V10	Aktualizace odst. 7 a odst.9
V11	Aktualizace zemí původu suroviny Aktualizace výživových údajů Aktualizace mikrobiologických hodnot Formální úprava dokumentu

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

