

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	Směs Čistozrnný Credin, 15 kg
Skupina výrobku	SMC
Číslo výrobku	887876 (06-0291-001-3 (A'15))

1. Zařazení výrobku dle Zákona č.110/1997 Sb. v platném znění

Druh	Sypká směs olejnatých semen a obilovin
Skupina	
Podskupina	
Země původu	Vyrobeno: Polsko

2. Popis výrobku

Sypká směs olejnatých semen a obilovin (obsah zrníček 43 %) pro pekařské a cukrářské výrobky. Určeno k tepelné úpravě.

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 polyethylenovou vložkou uvnitř nebo LDPE pytel, hmotnost 15 kg
Skupinové balení	vícevrstvý papírový pytel s polyethylenovou vložkou uvnitř nebo LDPE pytel, 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:	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

OVESNÉ vločky, lněná semínka (celá a mletá), slunečnicová semínka, SÓJOVÉ vločky, vláknina, dýňová semínka, SEZAM, pufované ŽITNÉ zrna, pufované ŠPALDOVÉ PŠENIČNÉ zrna, sladové ŽITNÉ klíčky, koření.

Alergeny ve složení výrobku jsou vyznačený velkým písmem.

6. Smyslová charakteristika

Barva	charakteristická po použitých surovinách
Vůně	charakteristická po použitých surovinách
Chuť	charakteristická po použitých surovinách
Konzistence	sypká směs semínek a vloček
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	1896 kJ / 456 kcal
Tuky, g	26,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny, g	4,0 g
mononenasycené mastné kyseliny, g	7,7 g
polynenasycené mastné kyseliny, g	14,3 g
Sacharidy, g	28,9 g
z toho cukry, g	2,6 g
Vláknina, g	16,9 g
Bílkoviny, g	18,0 g
Sůl, g	0,04 g

Omega-3 mastné kyseliny, g	3,7 g
-----------------------------------	-------

*Přípustná výživová tvrzení **pro sypkou směs** v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č.1924/2006 a s Nařízením komise (EU) č.116/2010 v platném znění:

- s vysokým obsahem vlákniny
- zdroj bílkovin
- s vysokým obsahem nenasycených tuků
- s vysokým obsahem polynenasycených tuků
- s vysokým obsahem omega-3 mastných kyselin

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 vody, %	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
CPM	<3x10 ⁵
Koliformní bakterie	<10 /g
E.coli	<10 /g
Koaguláza pozitivní stafylokoky (Staphylococcus aureus a další druhy)	<10 /g
Plísňe	<10 ⁴ /g
Kvasinky	<10 ⁴ /g
Salmonella	negativní/25 g
Bacillus cereus	<10 ² /g
Bacillus subtilis	<10 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 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	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	ANO	
Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)	ne	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	ANO
Sezamová semena a výrobky z nich	ANO	
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 směnicemi 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 chladičím zařízením.
SKLADOVACÍ PODMÍNKY	- při teplotě do +25 °C a do 75% relativní vlhkosti vzduchu - suché, chladné, čisté místo, mimo přímé sluneční záření - skladováno odděleně od látek, které by mohly narušit jakost surovin - pytle se surovinou po otevření 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
V04	Přepřepování do aktualizovaného vzoru v návaznosti na změnu názvu společnosti. Odst.5 špaldové zrno - přidáno pšeničné (pufované špaldové pšeničné zrno)
V05	Do křížové kontaminace (stopy alergenů) přidán alergen hořčice Odstranění alergenů vejce z křížové kontaminace (stopy alergenů)
V06	Změna balení z 10 kg na 15 kg
V07	Formální úprava dokumentu

Vypracoval: Ing. Emilia Kohnová

Quality assurance manager Orkla Food Ingredients Česko s.r.o.

