

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	Glazura Shineglaze caramel, 5,5 kg
Skupina výrobku	SPE
Číslo výrobku	900180 (PF00849)

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

Druh	Potravinářská glazura
Skupina	
Podskupina	
Země původu	Vyrobeno: Rumunsko

2. Popis výrobku

Hotová glazura pro povrchovou úpravu cukrářských a pekařských výrobků všech tvarů. Ideální pro studenou aplikaci a perfektní finální lesk cukrářských i pekařských výrobků. Stabilní při zmrazování i rozmrazování. Tixotropní textura zajišťuje snadné nanášení a spolehlivou konzistenci. Tepelně ošetřený produkt. Určeno pro profesionální použití.

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	Plastový kbelík s víkem, hmotnost 5,5 kg
Skupinové balení	Plastový kbelík s víkem, hmotnost 5,5 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. Vhodné pro vegetariány a vegany.
Doporučené nakládání s výrobkem:	Nalijte potřebné množství glazury do čisté nádoby. Pomalu míchejte metličkou nebo lžící, dokud nebude tekutá. Aplikujte štětcem nebo stěrkou a poté výrobek ponechte na chladném místě. Glazura znovu získá svou původní konzistenci. <u>Nepřidávejte do výrobku vodu!</u>
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, pitná voda, glukózový sirup, želírující látky (E1442, E406, E440), barviva (E160, E150d, E155), regulátory kyselosti (E330, E331), karamelové aroma, konzervant (E202).
 Alergeny ve složení výrobku jsou vyznačeny velkým písmem.

6. Smyslová charakteristika

Barva	karamelová
Vůně	Karamelová bez cizích pachů
Chuť	sladká, karamelová, po použitých surovinách bez cizí příchuti
Konzistence	lesklý gel s jemnou, homogenní strukturou
Ostatní	výrobek dále nesmí obsahovat žádné druhy škůdců a stopy jejich činnosti, cizí předměty a žádné toxické nebo škodlivé látky v množstvích, které by představovalo ohrožení lidského zdraví

7. Výživové údaje na 100 g výrobku

Energetická hodnota: kJ/kcal	1037 kJ /244 kcal
Tuky, g	0 g
z toho nasycené mastné kyseliny, g	0 g
Sacharidy, g	61 g
z toho cukry, g	42 g
Vláknina, g	0,64 g
Bílkoviny, g	0 g
Sůl, g	0,13 g

Obsah trans-mastných kyselin (TMK) <1 %

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
°BRIX	60 – 62
pH	4,2 – 4,6
Sorban draselný, %	max. 0,1

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
Enterobacteriaceae	<10/g
Kvasinky a plísňe	<10/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	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	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 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 chladícím zařízením. Teplota při přepravě: od +2°C do + 25°C, izotermická nákladní vozidla
SKLADOVACÍ PODMÍNKY	- při teplotě od +2°C do +25°C. Po otevření skladujte v chladu při teplotě od +2°C do +10°C v originálním uzavřeném balení a zpracujte do 14 dní! Při manipulaci s produktem dodržujte pravidla GHP a používejte čisté a vydesinfikované pracovní pomůcky. - suché, čisté místo, mimo přímé sluneční záření - skladováno odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny, zejména pachy
TRVANLIVOST	Doba minimální trvanlivosti: 6 měsíců od data výroby v původním neotevřeném obalu 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 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

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

