

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	Mandle hranolky, 12,5 kg
Skupina výrobku	SUC
Číslo výrobku	000180 (ST-ABC 02/ 01CABAP 197)

1. Zařazení výrobku dle Vyhlášky č. 397/2021 Sb. v platném znění

Druh	Skořápkové plody
Skupina	Mandle (Prunus Dulcis)
Podskupina	Jádra
Země původu	Surovina: USA /Kalifornie/

2. Popis výrobku

Krájené mandle ve tvaru hranolku určené pro potravinářský průmysl a gastronomii. Vyrobeno krájením oloupaných sladkých mandlí (Prunus Dulcis). Určeno k přímé konzumaci nebo k dalšímu 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 pokrmů, (dle použitého obalového materiálu).

Spotřebitelské balení	modrý termotěsný sáček (PE)/ kartonová krabice z vlnité lepenky, hmotnost 12,5kg (± 1.5%)
Skupinové balení	modrý termotěsný sáček (PE)/ kartonová krabice z vlnité lepenky, hmotnost 12,5kg (± 1.5%)
Váha/paleta	787,5 kg (7 vrstev x 9 krt./vrsta, 63 krt./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 potřeby. Vhodné pro vegetariány, ovo-vegetariány, lakto-vegetariány, ovo-lakto-vegetariány, vegany a pro osoby s celiakií. Certifikace: Kosher (Pesach), Halal.
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

Loupaná jádra MANDLÍ (100 %).

Alergeny ve složení výrobku jsou vyznačeny velkým písmem.

6. Smyslová charakteristika

Barva	slonová kost, bez skvrn
Vůně	svěží, typická pro loupáné mandle, bez vůní po pražených mandlích, bez cizích pachů
Chuť	sladká, typická pro loupáné mandle, bez příchuti po pražených mandlích a bez jiných cizích příchutí
Konzistence	sympké a křupavé středně tenké tyčinky mandlí o tloušťce mezi 2,0 – 3,5 mm, délka závisí na použité surovině. Velikost STD 5 %.
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	2470 kJ/590 kcal
Tuky, g	52,5 g
z toho nasycené mastné kyseliny	3,95 g
Sacharidy, g	18,7 g
z toho cukry	4,7 g
Vláknina, g	9,9 g
Bílkoviny, g	21,4 g
Sůl, g	<0,05 g

USDA SR 25 Nutrient Database No. 12062 Nuts, almonds, blanched (skin removed) . Vzhledem k tomu, že se jedná o přírodní produkt, jsou data o nutriční hodnotě proměnlivá.

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
Číslo kyselosti, %(kyselina olejová)	≤ 1
Peroxidové číslo, meq O ₂ /kg	≤ 2
Vlhkost, %	≤ 6,0
Aw	≤ 0,70
¹ Tloušťka: Vyhovující tyčinky, % Silné + tenké tyčinky, %	obsah ≥ 85 obsah ≤ 15
² Délka	10-27 mm ≥ 70% <10, >27 mm ≤30%
³ Úlomky mandlí a mandlový prach, %	≤ 15
⁴ Celé tyčinky	≥ 75%
⁵ Vada barvy, %	≤ 5 %
⁶ Zbytky slupek, %	≤ 3,0 %
⁷ Poškozeno hmyzem, %	≤ 2,0 %
⁸ Cizí příměsi, %	≤ 0,1 %
⁹ Cizí příměsi, %	nepřipouští se

¹ Tloušťka se měří pouze na nepoškozených tyčinkách obdélníkového průřezu, rovnoměrně seříznutých bez vad (hrboly, zúžení apod.).

² Délka se měří pouze u celých tyčinek a u těch, které ztratily méně než 1/3 své délky, pomocí posuvného měřítka.

³ Prosévání se pomocí vibračního síta se čtvercovými oky (3,15 × 3,15 mm) po dobu 3 minut při intenzitě 50–60 %, celé štěpky se nezapočítávají.

⁴ Celé tyčinky a ty, které ztratily méně než 1/3 své délky.

⁵ Tyčinky žlutooranžové barvy, nerovnoměrné zbarvení, skvrny, spálená místa apod.

⁶ Zbytky slupky větší než 16 mm².

⁷ Tyčinky poškozené hmyzem. Přítomnost kokonů je menší než 0,1 %. Živý hmyz není přítomen.

⁸ Skořápky, oplodí, zbytky řápků, zbytky vzniklé při zpracování (hrudky mouky, kousky mandlí apod.).

⁹ Kov, tvrdý plast a sklo nejsou přítomny v souladu s limity kontrolních zařízení.

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	≤ 3 × 10 ⁴ /g
Plísňe	≤ 10 ² /g
Kvasinky	≤ 10 ² /g
Koliiformní bakterie	≤ 10/g
Escherichia coli	≤ 10/g
Enterobacteriaceae	≤ 10/g
Salmonella	negativní/25 g
Listeria monocytogenes	negativní/25 g

Bacillus Cereus	negativní/25 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
MOAH (C10-C50)	≤ 2 mg/kg
MOSH (C10-C50)	≤ 2 mg/kg
Aflatoxin B1	≤ 8 µg/kg
Aflatoxin Σ(B1, B2, G1, G2)	≤ 10 µg/kg
Ochratoxin A	≤ 3 µg/kg
Kyselina kyanovodíková	≤ 35 mg/kg
Akrylamid	≤ 50 µg/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	ANO – mandle	*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

*Ostatní ořechy

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 PŘEPRUVU	Přeprava se uskutečňuje v krytých, čistých, nepoškozených a suchých přepravních prostředcích určených pouze pro přepravu potravin, prostých pachů a skladistních 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	- v suchu a chladu, v uzavřeném balení. Doporučené podmínky pro uchování při teplotě od +4°C do +16°C a do 65% relativní vlhkosti vzduchu - čisté místo mimo přímé sluneční záření - skladováno odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny. Vyhnout se delšímu skladování produktu s aromatickými materiály /riziko absorpci pachu/ - balení se surovinou po otevření řádně uzavírejte
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

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

