

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 pražené sekané (2-4 mm), 10 kg
Skupina výrobku	SUC
Číslo výrobku	000183 (01CAGPT103)

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

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

2. Popis výrobku

Produkt získaný pražením celých loupaných mandlí, následným sekáním a proséváním. Jedná se o pražené loupané sekané mandle. Výrobek je určen k přímé konzumaci nebo k dalšímu použití v cukrářských a jemných pekařských výrobcích. Baleno ve vakuu.

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 pokrm, (dle použitého obalového materiálu).

Spotřebitelské balení	AL sáček, hmotnost 10 kg
Skupinové balení	AL sáček, hmotnost 10 kg
Váha/paleta	Maxi karton, hmotnost 630 kg (9 ks/vrstva x 7 vrstev, 63 ks/maxi karton na paletě)

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 a vegany. 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. <u>Není určen pro maloobchodní prodej.</u>

5. Složení výrobku

Jádra MANDLÍ (100 %).
Alergeny ve složení výrobku jsou vyznačeny velkým písmem.

6. Smyslová charakteristika

Barva	od slonovinově bílé po tmavě hnědou, typická pro pražené mandle podle stupně pražení
Vůně	typická pro pražené mandle, bez cizích pachů
Chuť	křupavá, typická pro pražené mandle, bez cizích příchutí
Konzistence	suchá a křupavá. Velikost kousků 2–4 mm.
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	2500 kJ/598 kcal
Tuky, g	52,5 g
-z toho nasycené mastné kyseliny	3,95 g
Sacharidy, g	21 g
-z toho cukry	4,8 g
Vláknina, g	9,9 g
Bílkoviny, g	21 g
Sůl, g	< 0,01 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, meqO ₂ /kg	≤ 3
Vlhkost, %	≤ 3,0
Aw	≤ 0,30
¹ Velikost: větší než požadovaná velikost kostek, % kostky odpovídající požadované velikosti, % menší než požadovaná velikost kostek, %	standard ≤ 10; limit ≤ 5 standard ≥ 80; limit ≥ 90 standard ≤ 10; limit ≤ 5
² Barevné vady, %	≤ 5
³ Zbytky slupky, %	≤ 3
⁴ Poškozeno hmyzem, %	≤ 2
⁵ Vlastní příměsi, %	≤ 1 ks/t
⁶ Cizí příměsi, %	nepřipouští se

¹ Proséváno na vibračním síti se čtvercovými oky (5 × 5 mm) po dobu 3 minut při intenzitě 70–80 %.

² Kostičky s barvou odlišnou od požadovaného stupně pražení.

³ Zbytky slupky větší než 3 mm².

⁴ Kostičky poškozené hmyzem. Přítomnost kokonů je nižší než 0,1 %. Živý hmyz není přítomen.

⁵ Skořápky, zbytky oplodí, stopek a zbytky vzniklé při zpracování (hrudky mandlové moučky, kousky mandlí apod.).

⁶ 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	≤ 5 x 10 ³ /g
Plísňe	≤ 10/g
Kvasinky	≤ 10/g
Koliiformní bakterie	≤ 10/g
Escherichia coli	≤ 10/g
Enterobacteriaceae	≤ 10/g
Salmonella ²	negativní/25 g
Listeria monocytogenes ²	negativní/25 g
Bacillus Cereus ²	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.	

¹ Požadavek na provedení analýzy konkrétní šarže musí být uveden v objednávce.

² Tento výrobek byl tepelně ošetřen při teplotě, která zajišťuje kontrolu možné přítomnosti patogenů, např. rodu Salmonella. Účinnost tohoto ošetření je ověřována namátkovými analýzami.

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)	≤ 1 mg/kg
MOSH (C10-C50)	≤ 1 mg/kg
Aflatoxin B1	max. 8 µg/kg
Aflatoxin Σ(B1, B2, G1, G2)	max. 10 µg/kg
Ochratoxin A	≤ 3 µg/kg
Kyselina kyanovodíková (HCN)	≤ 35 mg/kg
Kyselina tenuazonová (TEA)	≤ 0,1 mg/kg
Akrylamid ²	≤ 0,4 mg/kg

¹ Požadavek na provedení analýzy konkrétní šarže musí být uveden v objednávce.

² Obsah akrylamidu ve výrobku přímo souvisí se stupněm pražení; uvedená hodnota se vztahuje ke stupni pražení „Very Strong“ (velmi silné pražení).

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 (arašídy) 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
VIČÍ bob a výrobky z něj	ne	ne
Měkkýši a výrobky z nich	ne	ne

*Výrobní závod zpracovává pouze mandle, a proto interní křížová kontaminace jinými druhy skořápkových plodů je vyloučená

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	- 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: 9 měsíců od data výroby v nepoškozeném vakuovém balení 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.

