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	**Vaječný žloutek tekutý, 5 kg (OVO)**
Skupina výrobku	**VAJ**
Číslo výrobku	**000042 (L3001)**

1. Zařazení výrobku dle Zákon č. 174/2021 Sb. a Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 v platném znění

Druh	Potravina - vaječný výrobek	
Skupina	Tekutý, pasterovaný	
Podskupina		
Země původu	Ukrajina. Veterinární schvalovací číslo výrobce pro EU: 10-03 14 EGG	

2. Popis výrobku

Tekuté vaječné žloutky pasterované, chlazené (L3001). Vyrobeno z čerstvých slepičích vajec.

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 potravinami a pokrmy, (dle použitého obalového materiálu).

Spotřebitelské balení	Plastový kanystr s uzávěrem, hmotnost 5 kg. Další možnosti balení: plastová lahev Pure-PAK, hmotnost 1 kg; bag-in-box: 3 kg, 10 kg, 20 kg, 1000 kg).
Skupinové balení	Plastový kanystr s uzávěrem, hmotnost 5 kg.
Váha/paleta	

4. Použití výrobku

Skupiny spotřebitelů	Výrobek není vhodný pro osoby, citlivé na alergeny uvedené v tabulce bod 11. Skupina spotřebitelů není specificky určena.
Doporučené nakládání s výrobkem:	Dle potřeby/ 1 kg vaječných žloutků tekutých nahradí žloutky z cca 60 ks průměrně velkých vajec (cca 58g). **Před použitím protřepat.**
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

Tekuté VAJEČNÉ žloutky (94%), pitná voda (5,3%), konzervant (E202) (0,5%), regulátor kyselosti (E330) (0,2%).

Alergeny ve složení výrobku jsou vyznačeny velkým písmem.

6. Smyslová charakteristika

Barva	žlutá až oranžová
Vůně	přirozená vaječná bez cizích pachů
Chuť	přirozená vaječná bez cizích přichutí
Konzistence	tekutá, homogenní bez hrudek
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	1162 kJ /278 kcal
Tuky, g **z toho nasycené mastné kyseliny, g**	24,1 g 6,7 g
Sacharidy, g **z toho cukry, g**	0,8 g 0,15 g
Bílkoviny, g	14,6 g
Sůl, g	0,19 g

Vzhledem k tomu, že se jedná o přírodní produkt, jsou výživové údaje proměnlivé

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
Sušina, %	min. 41
pH	5 – 7,5
Obsah tuku, %	min. 24
Obsah bílkovin, %	min. 14,0

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. 10^5 /g
Salmonella spp.	negativní /25 g (n=5; c=0; m-M- negativní)
Staph. Aureus	negativní/g
Enterobacteriaceae	n=5; c=2; m – max.10/g; M – max.10^2/g
Plísně a kvasinky	n=5; c=2; m – max.10/g; M – max.10^2/g
Listeria monocytogenes	negativní/25 g
Bacillus cereus	negativní/10 g

Výrobek splňuje Nařízení Komise ES č.2073/2005 o mikrobiologických kritériích na potraviny

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 lecitin)	ANO	
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	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 směrnicemi o základních principech a požadavcích pro hygienu potravin.

PODMÍNKY PRO PŘEPRAVU	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. **Teplota při přepravě: od 0°C do + 4°C auty s funkčním chladicím zařízením**
SKLADOVACÍ PODMÍNKY	**- produkt musí být skladován při teplotě od 0°C do +4°C. Po otevření skladujte při teplotě od 0°C do +4°C v uzavřeném originálním balení a spotřebujte do 72 hodin.** - suché, čisté místo, mimo přímé sluneční záření - skladováno odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny
TRVANLIVOST	Doba minimální trvanlivosti: 90 dní od data výroby v originálním balení při 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 Logistics, Orkla Food Safety Standard S&D (požadavky dle BRC), BIO. Společnost je členem EKO-KOM a.s.

16. Změny dokumentu

Aktuální verze produktových listů naleznete na www.pekarskysvet.cz

Verze dokumentu	Popis změny
V03	Přepracování do aktualizovaného vzoru v návaznosti na změnu názvu společnosti
V04	Úprava skladovacích podmínek po otevření. Formální úprava dokumentu.
V05	Změna čísla výrobku z VAJ 000023 na VAJ 000042 Formální úprava dokumentu

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