

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	Akocis 32-15 NP, 25 kg
Skupina výrobku	ZPT
Číslo výrobku	900078 (6647 AAK-SE)

1. Zařazení výrobku dle Vyhlášky č.397/2016 Sb. v platném znění

Druh	Jedlý tuk
Skupina	Pokrmový
Podskupina	Vícedruhový
Země původu	Vyrobeno: Nizozemsko, Švédsko, Dánsko

2. Popis výrobku

Akocis 32-15 NP je směs rostlinných tuků a olejů vhodný do náplní pekařských a cukrářských výrobků, lze také kombinovat s jinými rostlinnými oleji a tuky. Neobsahuje palmový tuk.

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	Bloky, zabalené v modré PE fólii a v papírovém kartonu, hmotnost 25 kg
Skupinové balení	Bloky, zabalené v modré PE fólii a v papírovém kartonu, hmotnost 25 kg
Váha/paleta	800 kg

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 vegany a vegetariány.
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

Řepkový olej, plně ztužený kokosový tuk, plně ztužený řepkový olej.

Alergeny ve složení výrobku jsou vyznačeny velkým písmem.

6. Smyslová charakteristika

Barva	světlé žlutá
Vůně	neutrální bez cizích pachů
Chuť	neutrální bez cizí příchutí
Konzistence	pevná hmota
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	3700 kJ/900 kcal
Tuky, g	100 g
z toho nasycené mastné kyseliny, g	50 g
Sacharidy, g	0,0 g
z toho cukry, g	0,0 g
Bílkoviny, g	0,0 g
Sůl, g	0,0 g

Obsah trans-mastných kyselin (TMK) ≤ 1 g/100 g

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 volných mastných kyselin (VMK jako kyselina olejová), %	max.0,1
Peroxidové číslo, (meq/kg)	max.0,5
Jodové číslo (Wijs)	54-60
Hustota při 50°C, (g/cm ³)	0,89
Bod tání, °C	41
Tuhé podíly, %	při 10°C – 45 při 20°C – 32 při 30°C – 15 při 40°C – 4

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 ² /g
Kvasinky	max. 10/g
Plísně	max. 10/g
Enterobacteriaceae	max. 10/g
Salmonella spp.	negativní/25 g
E.Coli	negativní/1 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
Obsah těžkých kovů	Arsen (As) - max. 0,1 mg/kg
	Kadmium (Cd) – max. 0,05 mg/kg
	Olovo (Pb) - max. 0,1 mg/kg
	Rtuť (Hg) – max. 0,02 mg/kg
Glycidyl estery mastných kyselin (GE), mg/kg	max.1

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	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 směrnici 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.
SKLADOVACÍ PODMÍNKY	- při teplotě do +20°C a do 60% relativní vlhkosti vzduchu - suché, chladné, čisté místo, mimo přímé sluneční záření - skladováno odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny
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
V02	Odst.9 Aktualizace mikrobiologických parametrů a odst. 10 Odst.12 Změna doby minimální trvanlivosti ze 6 měsíců na 12 měsíců Formální úprava dokumentu
V03	Formální úprava dokumentu

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

