


## PRODUKTOVÝ LIST VÝROBKU

	<h1 style="margin: 0;">Odense potahovací hmota SNOW WHITE - 1 kg</h1>	<b>Verze: V02</b>
		<b>Platnost od: 28.10.2015</b>
		<b>F 29</b>

Produktový list výrobku v rámci KáKá CZ popisuje dodávané výrobky, které společnost nevyrábí pouze jej distribuuje. Země původu těchto výrobků může být ČR i jiné země.

KáKá CZ : název výrobku	KáKá CZ : skupina	KáKá CZ : číslo výrobku
<b>Odense potahovací hmota SNOW WHITE - 1 kg</b>	<b>CUK</b>	<b>000326</b>
<b>Dodavatel</b>	KáKá CZ, Kněževes 185, Středokluky tel.: +420 210 082 630, +420 800 173 322 e-mail: info@kaka-cz.cz, www.kaka-cz.cz	

### 1. Zařazení výrobku dle Vyhlášky 76/2003 v platném znění

Druh	Cukrovinky – cukrová pasta
Skupina	
Podskupina	
Země původu	Dánsko

### 2. Popis výrobků

	Bílá cukrová pasta s hořce mandlovou příchutí pro potahování cukrářských výrobků
--	--

### 3. Balení

Spotřebitelské balení	PE sáček s metalizovanou vrstvou uvnitř, hmotnost 1 kg
Skupinové balení	12 sáčků á 1 kg v kartonu, hmotnost 12 kg
Váha/paleta	720 kg

### 4. Použití výrobku

Skupiny spotřebitelů	Výrobek není vhodný pro osoby, citlivé na alergeny uvedené v tabulce bod 11 Skupina spotřebitelů není specificky určena
Nakládání s výrobkem se provádí dle návodu	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. <b><u>Není určen pro maloobchodní prodej.</u></b>

### 5. Složení výrobku

	Cukr; glukózoový sirup; rostlinný tuk (palmový); voda; stabilizátory: (E422, E415, E466); emulgátor (E472c); barvivo (E171); aroma; konzervant (E202)
	<small>*Alergeny tučně zvýrazněny</small>

### 6. Smyslová charakteristika

Barva	bílá
Vůně	po mandlovém aroma
Chuť	po mandlovém aroma
Konzistence	jemná hmota s tuhou a hladkou strukturou

## PRODUKTOVÝ LIST VÝROBKU

	<h1 style="margin: 0;">Odense potahovací hmota</h1> <h2 style="margin: 0;">SNOW WHITE - 1 kg</h2>	<b>Verze: V02</b>
		<b>Platnost od: 28.10.2015</b>
		<b>F 29</b>

7. Tabulka nutričních hodnot ve 100g výrobku	
Energetická hodnota: kJ/kcal	1675 kJ /400 kcal
Tuky, g	4,9 g
z toho:	
nasyčené, g	4,0 g
mononenasycené, g	0,5 g
polynenasycené, g	0,1 g
Sacharidy, g	88 g
z toho cukry, g	78 g
Bílkoviny, g	0 g
Vláknina, g	0,1 g
Sůl, g	0,01g

8. Fyzikální a chemické požadavky-chemické charakteristiky (parametry musí být v souladu s požadavky platné legislativy EU a České republiky)	
<b>Fyzikálně-chemické parametry</b>	<b>Hodnota pro účely výstupní kontroly hotového produktu – garantovaná dodavatelem</b>


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.).	
<b>Mikrobiologické parametry</b>	<b>Limit, KTJ</b>
Celkový počet mikroorganismů	max.10 <sup>5</sup> /g
Koliformní bakterie	max.20/g
Kvasinky	max.100/g
Plísňe	max.100/g
Salmonella spp.	negativní/25g

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 směrnici podle platné legislativy EU a České republiky

**10. Obsah kontaminantů**  
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 směrnici podle platné legislativy EU a České republiky.

11. Obsah alergenů ve výrobku 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 vajec (vaječný lecithin)	ne	ne
Ryby a výrobky z nich	ne	ne
Burské oříšky (arašídy) a výrobky z nich	ne	ne
Sója a výrobky ze sóji	ne	ne

## PRODUKTOVÝ LIST VÝROBKU

	<h1 style="margin: 0;">Odense potahovací hmota</h1> <h2 style="margin: 0;">SNOW WHITE - 1 kg</h2>	<b>Verze: V02</b>
		<b>Platnost od: 28.10.2015</b>
		<b>F 29</b>

Mléko, mléčné výrobky, laktóza	ne	ne
Ořechy a výrobky z nich	ne	<b>ANO- mandle</b>
Oxid siřičitý o koncentraci nad 10 mg/kg	ne	ne
Celer a výrobky z něj	ne	ne
Hořčice a výrobky z ní	ne	ne
Sezam a výrobky z něj	ne	ne
Vlčí bob a výrobky z něj	ne	ne
Měkkýši a výrobky z nich	ne	ne

### 12. Podmínky pro přepravu a skladování

#### PODMÍNKY PRO PŘEPRÁVU:

Přeprava i obal musí splňovat veškeré hygienické požadavky pro potraviny. Přeprava se uskutečňuje v krytých, čistých a suchých přepravních prostředcích určených pouze pro přepravu potravin, prostých pachů a skladištních škůdců, odděleně od látek, které by mohly narušit jakost a zdravotní nezávadnost výrobku. Druh dopravy a obalu, značení obalů se stanoví na základě dohody mezi dodavatelem a odběratelem

#### SKLADOVACÍ PODMÍNKY:

Podmínky při skladování:

- suché, chladné, čisté místo, mimo přímé sluneční záření
- skladováno odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny

#### TRVANLIVOST:

Trvanlivost min: 13 měsíců od data výroby

### 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 žádná ze složek produktu nebyla ošetřena ozářením (UV, ionizační) – v souladu s platnou legislativou EU č. 133/2004 Vyhláška o podmínkách ozařování potravin a surovin, o nejvyšší přípustné dávce záření a o způsobu označení ozářením na obalu ve znění pozdějších předpisů

### 15. Obecné požadavky na výrobek

#### Hygiena:

Výroba, zpracování, skladování a přeprava produktu musí být v souladu s požadavky Codex Alimentarius a s požadavky doporučenými mezinárodními směrnice o základních principech a požadavcích pro hygienu potravin.

Ve výrobní praxi je důležité, aby výrobek nebyl znehodnocen nežádoucími cizími předměty.

Výrobek dále nesmí obsahovat žádné druhy škůdců a stopy jejich činnosti

Produkt nesmí obsahovat žádné toxické nebo škodlivé látky v množství, které by představovalo ohrožení lidského zdraví.

### 16. Certifikace

#### IFS logistics KáKá CZ

Vypracoval: ing. Emilia Kohnová – Quality assurance manager



V Kněževsi dne: 28.10.2015