

PRODUKTOVÝ LIST VÝROBKU

Produktový list výrobku v rámci Orkla Food Ingredients Česko s.r.o., popisuje dodávané výrobky, které společnost nevyrobí pouze jej distribuuje.

Název výrobku	Krém Millac Gold neslazený, 1l
Skupina výrobku	MLE
Číslo výrobku	900089

1. Zařazení výrobku dle Zákona 110/1997 Sb. v platném znění

Druh	Směs z podmáslí a rostlinného tuku bez přídavku cukru ke šlehání a na vaření. Ošetřeno UHT.
Skupina	
Podskupina	
Země původu	Vyrobeno: Spojené království

2. Popis výrobku

Krém MILLAC GOLD je vhodný do šlehačkových náplní, smetanových krémů, na výrobu zmrzliny a pro další použití v cukrářství. Lze použít jako alternativu smetany na vaření do omáček a do polévek v gastronomii. Ošetřeno UHT, baleno asepticky.

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 pokrmů, (dle použitého obalového materiálu).

Spotřebitelské balení	Tetra Pak, objem 1 litr
Skupinové balení	Laminovaný karton, 12 x 1 litr
Váha/paleta	6 vrstev x 12 kartonů; 864 ks á 1 l/paleta

4. Použití výrobku

Skupiny spotřebitelů	Výrobek není vhodný pro osoby, citlivé na alergy uvedené v tabulce bod 11. Skupina spotřebitelů není specificky určena.
Doporučené nakládání s výrobkem:	Dle potřeby. Pro dosažení optimálního nášlehu doporučujeme výrobek před použitím skladovat v chladničce po dobu minimálně 12 hodin.
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

Podmáslí, plně ztužený rostlinný tuk (palmový), **smetana** (6%), rostlinný tuk (palmový), sušené **podmáslí**, emulgátory (E 472b, E475, E435, E471, E433), stabilizátor (E410), stabilizátor (E407), jedlá sůl, přírodní aroma (obsahuje **mléko**), barvivo (E 160a).

Alergeny tučně zvýrazněny.

6. Smyslová charakteristika

Barva	světlá, krémová
Vůně	čistá bez cizích pachů
Chuť	čistá bez cizích příchutí
Konzistence	tekutá
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 100g/100 ml výrobku

Výživové údaje	na 100 g	na 100 ml
Energetická hodnota: kJ/kcal	1353 kJ / 328 kcal	1473 kJ / 357 kcal
Tuky, g z toho nasycené mastné kyseliny, g	34,0 g 29,0 g	37,0 g 31,6 g
Sacharidy, g z toho cukry, g	4,0 g 4,0 g	4,4 g 4,4 g
Bílkoviny, g	2,7 g	2,9 g
Sůl, g	0,10 g	0,10 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 tuku, %	33,5 ± 1%
Specifická hmotnost, g/l	cca 1089

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
Produkt splňuje podmínky obchodní sterility	

10. Obsah kontaminantů dle nařízení ES 1881/2006 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 lecithin)	ne	ne
Ryby a výrobky z nich	ne	ne
Jádra podzemnice olejné (arašíd) a výrobky z nich	ne	ne
Sójové boby a výrobky z nich	ne	ne
Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)	ANO	
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. Přepřevovat chlazené potraviny je povoleno pouze auty s funkčním chladícím zařízením. Teplota při přepravě: od + 2 °C do + 20°C
SKLADOVACÍ PODMÍNKY	- při teplotě od +2°C do +20 °C a do 65% relativní vlhkosti vzduchu. <u>Po otevření skladujte v chladničce při teplotě od +2 °C do +8 °C a do 80% relativní vlhkosti vzduchu a spotřebujte do 3 dnů.</u> - suché, chladné, čisté místo, mimo přímé sluneční záření - skladováno odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny
TRVANLIVOST	Doba minimální trvanlivosti: 9 měsíců od data výroby za dodržení skladovacích podmínek
OZNAČENÍ	Označení výrobku je v souladu s požadavky Nařízení Komise (ES) č. 1169/2011 a Zákona 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

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

