

## 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	<b>Krém rostlinný Baker Whisk RSPO MB, 11</b>
Skupina výrobku	MLE
Číslo výrobku	900097(170355/T/CP/01-180/MB)

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

Druh	Potravina - směs ke šlehání s rostlinným tukem
Skupina	
Podskupina	
Země původu	Vyrobeno: Slovenská republika

### 2. Popis výrobku

Krém rostlinný Baker Whisk je směs na šlehání a zdobení s rostlinným tukem, slazená. Ošetřeno UHT.  
 Vyrobena z certifikovaných RSPO MB palmových olejů a produktů na jejich bázi. RSPO certifikát výrobce: BMT-RSPO-000382.  
 Členské číslo výrobce: RSPO\_PO1000001527.  
 Orkla Food Ingredients Česko ID RSPO eTrace: RSPO\_PO1000003312

### 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	Tetra Pak C/PAP laminovaný polyetylenem, objem 1 litr
Skupinové balení	12 ks á 1l /karton, 60 kartonů/paleta
Váha/paleta	

### 4. Použití výrobku

Skupiny spotřebitelů	Výrobek není vhodný pro osoby, citlivé na alergen uvedené v tabulce bod 11. Skupina spotřebitelů není specificky určena.
Doporučené nakládání s výrobkem:	Pro dosažení optimálního výsledku šlehání je doporučeno výrobek před použitím vychladit na teplotu od + 6°C do + 8°C. Šlehat 2-4 minuty do vytvoření požadované konzistence. Skladovat v chladu
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>Není určen pro maloobchodní prodej.</b>

### 5. Složení výrobku

Pitná voda, plně ztužený palmojádrový tuk (25%), cukr (12%), MLÉČNÉ BÍLKOVINY; emulgátory (E 472b, E 472e, E 322 (SÓJA)), stabilizátory (E 460, E 466), aroma, barvivo (E 160a)  
 Alergeny jsou uvedené velkým písmem

### 6. Smyslová charakteristika

Barva	bílá
Vůně	jemná po vanilce a po použitém tuku, lehce až mírně „vařená“ vůně, bez cizích pachů
Chuť	sladká, jemná po vanilce a po použitém tuku, lehce až mírně „vařená“ chuť, bez cizích příchutí
Konzistence	tekutá, homogenní, před koncem doby použitelnosti výskyt mírné usazeniny na stěnách obalu nebo na dně není na závadu. Po našlehání jemná krémovitá konzistence

<b>Ostatní</b>	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 ml výrobku

<b>Energetická hodnota: kJ/kcal</b>	1243 kJ / 301 kcal
<b>Tuky, g</b>	28,0 g
<b>z toho nasycené mastné kyseliny, g</b>	27,0 g
<b>Sacharidy, g</b>	12,0 g
<b>z toho cukry, g</b>	12,0 g
<b>Bílkoviny, g</b>	0,8 g
<b>Sůl, g</b>	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.

<b>Fyzikálně-chemické parametry</b>	<b>Hodnota pro účely výstupní kontroly hotového produktu – garantovaná dodavatelem</b>
Obsah tuku v sušině, %	min. 25 %

### 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 O157, Salmonella spp., Shigella spp.).

<b>Mikrobiologické parametry</b>	<b>Limit, KTJ</b>
Listeria monocytogenes	max. 10 <sup>2</sup> /g /pro produkt, uvedený na trh během doby údržnosti/
Listeria monocytogenes	negativní/25 g /před tím, než potravina opustí bezprostřední kontrolu výrobce/

Interní kritéria bezpečnosti, stanovené výrobcem produktu dle Nařízení 2073/2005, kap. 1, kategorie potravin 1.2.

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.

<b>Parametr</b>	<b>Limit</b>

### 11. Obsah alergenů ve výrobku dle nařízení ES 1169/2011 v platném znění

Obsah dále uvedených alergenů se týká i obsahu stopových množství.

<b>Produkt obsahuje některou z dále uvedených složek</b>	<b>Alergeny ve složení ANO / NE</b>	<b>Stopy alergenů ANO / NE</b>
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	ANO	
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 směrniciemi o základních principech a požadavcích pro hygienu potravin.

<b>PODMÍNKY PRO PŘEPRUVU</b>	Přeprava se uskutečňuje v krytých, čistých, nepoškozených a suchých přepravních prostředcích určených pouze pro přepravu potravin, prostých pachů a skladističních škůdců, oddělené 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. <b>Teplota při přepravě:</b> od +4 °C do +20 °C auty s funkčním chladicím zařízením
<b>SKLADOVACÍ PODMÍNKY</b>	- při teplotě od +4°C do +20 °C bez častých nebo náhlých teplotních výkyvů. <b>Po otevření skladovat v lednici při teplotě od +2°C do +8°C a spotřebovat do 3 dnů</b> - suché, čisté místo, mimo přímé sluneční záření - skladováno odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny
<b>TRVANLIVOST</b>	Doba minimální trvanlivosti: 180 dní od data výroby za dodržení skladovacích podmínek
<b>OZNAČENÍ</b>	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 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. Certifikace

IFS Logistics, Orkla Food Safety Standard S&D (požadavky dle BRC), BIO. Společnost je členem EKO-KOM.

## 16. Změny dokumentu

Aktuální verze produktových listů naleznete na [www.pekarskysvet.cz](http://www.pekarskysvet.cz)

Verze dokumentu	Popis změny
<b>V02</b>	Změna složení - vyjmut stabilizátor E340 Zkrácení doby minimální trvanlivosti z 360 na 180 dní od data výroby Zkrácení doby spotřeby po otevření z 5 na 3 dnů

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

