

SPECIFIKACE SUROVIN A VÝROBKŮ

Název :	Datum revize:
HLUBOCE ZMRAZENÉ OSTRUŽINY	11/11/2018

Dodavatel:

FRUWE s.r.o., Ke stadionu 50, 272 01 Kladno

Obecný popis produktu :

Ostružiny jsou vyrobeny ze zdravých, čistých, IQF zmrazených plodů. Celá šarže je kontrolována metal-detektorem na kovové příměsi.

Hluboce zmrazené ostružiny jsou v souladu s Vyhláškou 366/2005 Sb., vztahující se na některé zmrazené potraviny.

Produkt není blanšírován.

Země původu: Polsko, Srbsko

Organoleptické vlastnosti:

Barva : odstíny tmavě nebo světlejší modré, typické pro ostružiny

Vůně : typická pro daný druh, bez cizích pachů

Chuť : přirozená, typická pro ostružiny, bez cizích pachutí

Konzistence : pevná

Chemické požadavky:

Produkt odpovídá požadavkům znění Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 ze dne 23. února 2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu (v platném znění) a Nařízení komise 149/2008 ze dne 29. ledna 2008 kterým se mění Nařízení parlamentu Rady (ES) č.396/2005 vytvořením příloh II, III a IV, které stanoví maximální limity reziduí u produktů uvedených v příloze I uvedeného nařízení (v platném znění).

Chemické složení odpovídá požadavkům Nařízení Komise ES 1881/2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách (v platném znění).

Složení :

Ostružiny 100 %

Popis a tolerance vad :

V 1 kg vzorku:

Cizí příměsi (sklo, kov, kameny, dřevo a jiné) : 0 ks

Ostatní rostlinné příměsi (např. zbytky ostružiníku, nebo jiný plevel): 3 ks

Hrudky, které nelze rozdělit : 5%

Vady ostružin (vady větší než 5 mm) : 20 ks

Plesnivé ostružiny (ostružiny, které jsou plesnivé z více než 25% povrchu) : 0 ks

Výživové údaje ve 100g:

Energetická hodnota: 134kJ / 32kcal
Tuk : 0,2g, z toho nasycené mastné kyseliny: 0g
Sacharidy : 5,1g, z toho cukry : 2,1g
Vláknina: 3,1g
Bílkoviny: 0,9g
Sůl: 0,005g

Deklarace alergenů:

Alergen popsáný v příloze II Nařízení EP a rady (EU) č.1169/2011 v platném znění	Přítomnost v konečném výrobku z důvodu ingrediencí		Přítomnost ve firmě		Možnost stop alergenu v konečném výrobku		Alergen je přítomen v:
	ANO	NE	ANO	NE	ANO	NE	
Lepek a výrobky z něj		x		x		x	
Korýši a výrobky z nich		x		x		x	
Vejce a výrobky z nich		x		x		x	
Ryby a výrobky z nich		x		x		x	
Arašídý a výrobky z nich		x		x		x	
Sojové boby a výrobky z nich		x		x		x	
Mléko a výrobky z něj		x		x		x	
Skořápkové plody a výrobky z nich		x		x		x	
Celer a výrobky z něj		x		x		x	
Hořčice a výrobky z ní		x		x		x	
Sezamová semena a výrobky z něj		x		x		x	
Sírany, siřičitany (>10 g/kg)		x		x		x	
Vlčí bob a výrobky z něj		x		x		x	
Měkkýši a výrobky z nich		x		x		x	

Deklarace GMO:

Prohlašujeme, že žádná ze surovin, která byla použita při výrobě, nebo použitá technologie, neobsahuje žádné geneticky modifikované organismy. Produkt je ve shodě s nařízením ES č.1829/2003 a 1830/2003 o geneticky modifikovaných potravinách.

Mikrobiologické požadavky:

Posuzováno dle Nařízení Komise ES 2073/2005 o mikrobiologických kriteriích pro potraviny, v platném znění.

Parametr	Hodnota
<i>Samonella spp.</i>	0/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	0/25g

Skladování a trvanlivost:

Skladováno při -18°C, při transportu -18°C teplota produktu

Trvanlivost při teplotě -18°C : 24 měsíců od data výroby

Po rozmrazení znovu nezmrazujte! Skladujte při teplotě -18°C nebo nižší!

Balení a označení: Dle požadavků zákazníka ve shodě s platnou legislativou.

Použití produktu: Je určen všem konzumentům, s výjimkou konzumentů, kterým dietní nebo jiné opatření tento produkt nedoporučuje.

Vytvořil:	Schválil:
Kateřina Reichlová	Vladimír Zdeněk
Datum: 11.11.2018	Datum: 11.11.2018
Podpis: 	Podpis:  