



TL 29  
/ NK 29 /

**NOVÁK  
KONZERVÁRNA a.s.**

Typ dokumentu:  
**TECHNICKÝ LIST - SPECIFIKACE VÝROBKU**

Název dokumentu:  
**CHEMICKY KONZERVOVANÉ VÝROBKY A POLOTOVARY  
Pekařská ovocná směs - MERUŇKA**

Zpracoval: Ing. Mulidraň Maroš  
Podpis:

Dne: 22.8.2015

Ověřil a schválil: Ing. Novák Bohuslav  
Podpis:

Dne: 22.8.2015

<b>Produkt a skupina</b>	zpracované ovoce, ovocné balené pomazánky, chemicky konzervované						
<b>Země původu</b>	Česká republika						
<b>Výrobce</b>	Novák konzervárna a.s., Travní Dvůr 362, 671 68 Hrabětice, Česká republika, <a href="http://www.konzervarna.cz">www.konzervarna.cz</a>						
<b>GMO</b>	Produkt nebo suroviny, ze kterých je vyroben nepochází z geneticky modifikovaných materiálů nebo z procesů, do kterých geneticky modifikované materiály vstupují. Současně je zabráněno křížové kontaminaci s geneticky modifikovanými materiály.						
<b>HVP</b>	Produkt nebo suroviny, ze kterých je vyroben nejsou kontaminovány kyselé hydrolyzovanými rostlinnými proteiny (HVP).						
<b>Alergeny</b>		obsahuje	stopy		obsahuje	stopy	
	celer a výrobky z něj	Ne	ne	oxid siřičitý a siřičitany výše než 10mg/kg	Ne	ne	
	hořčice a výrobky z ní	Ne	ne	suché skořápkové plody a výrobky z nich	Ne	ne	
	mléko a výrobky z něj	Ne	ne	jádra podzemnice olejné a výrobky z nich	Ne	ne	
	vejce a výrobky z nich	Ne	ne	měkkýši a výrobky z nich	Ne	ne	
	sezamová semena a výrobky z nich	Ne	ne	korýši a výrobky z nich	Ne	ne	
	sójové boby a výrobky z nich	Ne	ne	ryby a výrobky z nich	Ne	ne	
	vlčí bob a výrobky z něj	Ne	ne	obiloviny obsahující lepek	Ne	ne	
<b>Další rizika</b>	Produkt není kontaminován ropnými produkty, živočišnými produkty, toxickými metabolity mikroorganismů. Výskytu škůdců a chorob rostlin v produktu je podle technologických možností a podle vnitřních směrnic bráněno. U použitých zemědělských surovin byly dodrženy směrnice a pokyny a ochranné lhůty ošetření chemickými prostředky a biocidy. Produkt není kontaminován skleněnými, kovovými a jinými nebezpečnými předměty						
<b>Ionizující záření</b>	Produkt nebo suroviny, ze kterých je vyroben, nebyly vystaveny ionizujícímu záření.						
<b>Mikrobiologické požadavky</b>	Výrobek splňuje požadavky Nařízení komise č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny. Produkt není kontaminován patogenními mikroorganismy z půdního prostředí						
<b>Smyslové požadavky na jakost</b>	<b>Vzhled</b>	Světle až tmavě žlutá celistvá hmota			<b>Výživové údaje</b>	<b>Energetická hodnota, kJ/kcal</b>	1043/250
	<b>Barva</b>	Meruňkově žlutá				<b>Tuky, g</b>	0,2
	<b>Konzistence</b>	tužší, krájitelná, roztíratelná konzistence, pasírovaná, bez cizích příměsí				- z toho nasycené mastné kyseliny, g	0,0
	<b>Chuť</b>	meruňková, sladká, mírně kyselá po zpracovaném ovoci				<b>Sacharidy, g</b>	60,7
	<b>Vůně</b>	Meruňková po použití ovoci, bez cizích zápachů				- z toho cukry, g	56,1
	<b>Analytické hodnoty</b>	<b>Refraktometrická sušina</b>	63 % ± 3% (Brix),	měřeno refraktometrem		<b>Bílkoviny, g</b>	0,3
	<b>pH hodnota</b>	3,0±0,3	Měřeno pH metrem	<b>Sůl, g</b>		0,0	
<b>Podíl ovoce</b>	minimálně 35g/100g výrobku						
<b>Způsob použití</b>	Výrobek je určen k přímé spotřebě anebo k dalšímu zpracování jako náplň do pekařských výrobků.						
<b>Balení</b>	Produkt se balí do čistěných specifikovaných obalů.						
	<b>Obal</b>	<b>Netto (g)</b>		<b>Hmotnost pevného podílu (g)</b>			
	plastový kbelík	4 000, 5000, 12000		4 000, 5000, 12000			
<b>Skladování-</b>	Nevystavujte přímému slunečnímu záření, skladujte v suchu při teplotách 2 °C - 25 °C, po otevření uchovávejte v temnu - při teplotě 2 - 10°C. Doba minimální trvanlivosti je vyznačena na obalu, je stanovena na 12 měsíců a může být upravena na základě laboratorního rozboru.						
<b>Složení produktu</b>	meruňková dřevina a jablečná dřevina v proměnlivém poměru (minimálně 35%) – uvedeno na etiketě, cukr, želírovací látka-pektin E440, pitná voda, regulátory kyselosti – kyselina citrónová E330, kyselina askorbová E300, aroma, chemický konzervant - benzoan sodný E211 anebo sorban draselný E202 – uvedeno na etiketě						