



TL 33

<b>NOVÁK KONZERVÁRNA a.s.</b>	Typ dokumentu: <b>TECHNICKÝ LIST - SPECIFIKACE VÝROBKU</b>
	Název dokumentu: <b>CHEMICKY KONZERVOVANÉ VÝROBKY A POLOTOVARY</b> <b>Džem - JAHODA</b>
Zpracoval: Ing. Mulidraň Maroš Podpis:	Dne: 28.8.2013
Ověřil a schválil: Ing. Novák Bohuslav Podpis:	Dne: 28.8.2013

<b>Produkt a skupina</b>	zpracované ovoce, ovocné balené pomazánky, chemicky konzervované							
<b>Země původu</b>	Česká republika							
<b>Výrobce a místo výroby</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>	Červená až tmavočervená barva				<b>Výživové údaje</b>	<b>Energetická hodnota, kJ/kcal</b>	1068/256
	<b>Barva</b>	červená					<b>Tuky ,g</b>	0,3
	<b>Konzistence</b>	tužší, krájitelná, roztíratelná konzistence, pasírovaná, bez cizích příměsí					- z toho nasycené mastné kyseliny, g	0,0
	<b>Chuť</b>	jahodová, sladká, mírně kyselá po zpracovaném ovoci					<b>Sacharidy,g</b>	61,9
	<b>Vůně</b>	Jahodová po použití ovoci, bez cizích zápachů					- z toho cukry, g	58,3
	<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 45g/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		4 000, 5000				
<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>	jahodová dřev (průměrně 35% z ovocného podílu), jablečná dřev průměrně 35%, cukr, želírovací látka-pektin E440, pitná voda, regulátor kyselosti – kyselina citrónová E330, aroma, chemický konzervant - benzoan sodný E211 anebo sorban draselný E202 – uvedeno na etiketě							