



NOVÁK KONZERVÁRNA a.s.	Typ dokumentu: TECHNICKÝ LIST - SPECIFIKACE VÝROBKU	TL 28 / NK 28 /
	Název dokumentu: CHEMICKY KONZERVOVANÉ VÝROBKY A POLOTOVARY Pekařská ovocná směs - JAHODA	

Zpracoval: Ing. Mulidraň Maroš Podpis:	Dne: 22.8.2015	Ověřil a schválil: Ing. Novák Bohuslav Podpis:	Dne: 22.8.2015
---	----------------	---	----------------

Produkt a skupina	zpracované ovoce, ovocné balené pomazánky, chemicky konzervované					
Země původu	Česká republika					
Výrobce	Novák konzervárna a.s., Travní Dvůr 362, 671 68 Hrabětice, Česká republika, www.konzervarna.cz					
GMO	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.					
HVP	Produkt nebo suroviny, ze kterých je vyroben nejsou kontaminovány kyselé hydrolyzovanými rostlinnými proteiny (HVP).					
Alergeny		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
Další rizika	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. Použité barvivo může ovlivňovat činnost a pozornost dětí.					
Ionizující záření	Produkt nebo suroviny, ze kterých je vyroben, nebyly vystaveny ionizujícímu záření.					
Mikrobiologické požadavky	Výrobek splňuje požadavky Nařízení komise č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny. Produkt není kontaminován patogenními mikroorganismy z půdního prostředí					
Smyslové požadavky na jakost	Vzhled	Světle až tmavě červená celistvá hmota			Energetická hodnota, kJ/kcal	1043/250
	Barva	červená			Tuky ,g	0,2
	Konzistence	tužší, krájitelná konzistence, pasírovaná, bez cizích příměsí			- z toho nasycené mastné kyseliny, g	0,0
	Chuť	jahodová, sladká, mírně kyselá po zpracovaném ovoci			Sacharidy,g	60,9
	Vůně	Jahodová po použití ovoci, bez cizích zápachů			- z toho cukry, g	58,1
	Analytické hodnoty	Refraktometrická sušina	63 % ± 3% (Brix),	měřeno refraktometrem	Bílkoviny, g	0,2
	pH hodnota	3,0±0,3	Měřeno pH metrem	Sůl, g	0,0	
Podíl ovoce	minimálně 35g/100g výrobku					
Způsob použití	Výrobek je určen k přímé spotřebě anebo k dalšímu zpracování jako náplň do pekařských výrobků.					
Balení	Produkt se balí do čistěných specifikovaných obalů.					
	Obal	Netto (g)		Hmotnost pevného podílu (g)		
	plastový kbelík	4 000, 5000, 12000		4 000, 5000, 12000		
Skladování-	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.					
Složení produktu	jahodová dřev a jablečná dřev v proměnlivém poměru (minimálně 35%) – uvedeno na etiketě, cukr, želirovací látka-pektin E440, pitná voda, regulátor kyselosti – kyselina citrónová E330, barvivo - potravinářská červeně, aroma, chemický konzervant - benzoan sodný E211 anebo sorban draselný E202 – uvedeno na etiketě					