



**NOVÁK
KONZERVÁRNA a.s.**

Typ dokumentu:
TECHNICKÝ LIST - SPECIFIKACE VÝROBKU

Název dokumentu:
**CHEMICKY KONZERVOVANÉ VÝROBKY A POLOTOVARY
ŠVESTKOVÁ POVIDLA SLAZENÁ**

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, povidla slazená ze švestek						
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	měkkyši 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						
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 modrá, až černá			Výživové údaje	Energetická hodnota, kJ/kcal	1103/265
	Barva	švestkově modrá až černá				Tuky, g	0,6
	Konzistence	hustá, kašovitá, roztíratelná, s obsahem mletých ořechů, bez cizích příměsí				- z toho nasycené mastné kyseliny, g	0,0
	Chuť	po švestkách, mírně ořechová, sladká po zpracovaném ovoci				Sacharidy, g	62,3
	Vůně	Švestková				- z toho cukry, g	50,4
	Analytické hodnoty	Refraktometrická sušina	63 % ± 3% (Brix),	měřeno refraktometrem		Bílkoviny, g	1,3
	pH hodnota	3,0±0,3	Měřeno pH metrem	Sůl, g		0,0	
Podíl ovoce	minimálně 170g/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	švestková dřevina, cukr, modifikovaný škrob E1422, pitná voda, regulátor kyselosti – kyselina citrónová E330						