


**NOVÁK
KONZERVÁRNA a.s.**

 Typ dokumentu:
TECHNICKÝ LIST - SPECIFIKACE VÝROBKU

 Název dokumentu:
**CHEMICKY KONZERVOVANÉ VÝROBKY A POLOTOVARY
Kečup jemný**

Zpracoval: Ing. Mulidraň Maroš

Podpis:

Dne: 22.8.2015

Ověřil a schválil: Ing. Novák Bohuslav

Podpis:

Dne: 22.8.2015

Produkt a skupina	Kečup jemný, zpracovaná zelenina, chemicky konzervovaná, protlaky s podílem přidaného cukru a soli						
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	obiloviny obsahující lepek	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	ANO		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		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 červená celistvá hmota			Výživové údaje	Energetická hodnota, kJ/kcal	328/79
	Barva	červená				Tuky, g	0,2
	Konzistence	kašovitá, roztíratelná				- z toho nasycené mastné kyseliny, g	0,0
	Chuť	po rajčatech a koření				Sacharidy, g	18,5
	Vůně	po rajčatech a koření				- z toho cukry, g	14,3
	Analytické hodnoty	kyselost:	1,0% ± 0,3	na kyselinu octovou		Bílkoviny, g	0,4
	obsah soli: v celkovém výrobku	2% ± 0,3	titračně Mohrovou metodou	Sůl, g		1,8	
refrakce	nejméně 25 BRIX	Měřeno refraktometricky					
pH hodnota	3,7 ± 0,3	Měřeno pH metrem					
Způsob použití	Jako příloha k hotovým pokrmům						
Balení	Produkt se balí do čistěných specifikovaných obalů.						
	Obal	Netto (g)		Hmotnost pevného podílu (g)			
	Sklo P4/1	3700		3700			
	plastový kbelík 5kg	5000		5000			
	plastový kbelík 10 kg	10000		10000			
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	rajčatový protlak-průměrný podíl rajčat 110g/100g výrobku, pitná voda, cukr, zahušťovadlo modifikovaný škrob E1422, sůl, kvasný ocet, hořčice, regulátor kyselosti kyselina citrónová E330, konzervanty benzoan sodný E211 a sorban draselný E202, směs koření						