


**NOVÁK  
KONSERVÁRNA a.s.**

Typ dokumentu:

TECHNICKÝ LIST - SPECIFIKACE VÝROBKU

Název dokumentu:

CHEMICKY KONZERVOVANÉ VÝROBKY A POLOTOVARY

**FEFERONOVÁ PASTA**

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>	Feferonová pasta, zeleninová balená pomazánka pikantní, zpracovaná zelenina, chemicky konzervovaná, tepelně upravená						
<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>	mletá zeleninová směs s obsahem viditelných kousků použité zeleniny			<b>Výživové údaje</b>	<b>Energetická hodnota, kJ/kcal</b>	78/19
	<b>Tvar</b>	papriková pasta (pomazánka)				<b>Tuky, g</b>	0,1
	<b>Barva</b>	Zelená				- z toho nasycené mastné kyseliny, g	0,0
	<b>Konzistence</b>	kašovitá, polotuhá, roztíratelná, typická pro daný druh polotovaru					
	<b>Chuť</b>	Výrazně pálivá, mírně kyselá, odpovídající použité zelenině				<b>Sacharidy, g</b>	3,7
	<b>Vůně</b>	přirozená po paprice, s octovým nádechem, cizí vůně nejsou přípustné				- z toho cukry, g	0,0
<b>Analytické hodnoty</b>	kyselost:	1,0% ± 0,3	na kyselinu octovou				
	NaCl: v celkovém výrobku	3,0% ± 0,3	titračně Mohrovou metodou				
	refrakce	10,0±1	Měřeno refraktometrem		<b>Bílkoviny, g</b>	0,7	
	pH hodnota	3,7 ± 0,3	Měřeno pH metrem		<b>Sůl, g</b>	3,0	
<b>Způsob použití</b>	V teplém i studeném stavu jako příloha k hotovým pokrmům, pro přípravu zeleninových salátů, směsí a hotových pokrmů						
<b>Balení</b>	Produkt se balí do plastových kbelíků 10kg, přepravní obal je paleta EUR						
	<b>Obal</b>	<b>Netto (g)</b>		<b>Hmotnost pevného podílu (g)</b>			
	plastový kbelík 10kg	10 000		10 000			
<b>Skladování-</b>	Nevystavujte přímému slunečnímu záření, skladujte v suchu při teplotách 2 °C - 25 °C, po otevření uchovejte 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>	Mletá paprika feferony červená, zelená 81%, pitná voda, ocet kvasný, jedlá sůl nejodidovaná, modifikovaný škrob E1422, směs koření, konzervant benzoan sodný E211,						