

TL
2-3NOVÁK
KONZERVÁRNA a. s.Typ dokumentu:
TECHNICKÝ LIST - SPECIFIKACE VÝROBKUNázev dokumentu:
Ovoce a zelenina v octě, oleji nebo slaném nálevu
CIBULE KOSTKY

Zpracoval: Ing. Mulidraň Maroš

Podpis:

Dne: 21.1.2020

Ověřil a schválil: Ing. Novák Bohuslav

Podpis:

Dne: 21.1.2020

| | | | | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|--------|
| Produkt a skupina | Cibule - kostky ve sladkokyselém nálevu s cukrem, zpracovaná zelenina, zelenina s cukrem, v octě a slaném nálevu, tepelně upravený koncentrovaný zeleninový polotovar chemicky konzervovaný-pro další použití nutno naředit 1:3, v originálním balení není určen pro přímou spotřebu | | | | | | |
| 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 | ANO | | |
| | 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. Při výstupních kontrolách prochází výrobek rentgenovým systémem X-RAY INSPIREX R40 C/600. výrobek neobsahuje nanočástice (řádová velikost < 100 nm) a nejsou používány nanotechnologie | | | | | | |
| 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 | cibulové kostky | | | Výživové údaje | Energetická hodnota, kJ/kcal | 138/33 |
| | Tvar | kostky | | | | Tuky, g | 0,1 |
| | Barva | bílá, mírně nažloutlá | | | | - z toho nasycené mastné kyseliny, g | 0,0 |
| | Konzistence | pružná, polotuhá, při skusu lehce křupající, nerozštědlá | | | | | |
| | Vzhled nálevu | nálev čirý až zakalený částicemi dužiny a nerozpustnými organickými látkami obsaženými v dužině suroviny | | | | | |
| | Velikost | kostky o hraně 5-10 mm | | | | Sacharidy, g | 6,9 |
| | Chuť | po cibuli, s příjemně sladkokyselou, lehce slanou chutí | | | | - z toho cukry, g | 4,9 |
| Analytické hodnoty | Vůně | přirozená po cibuli, s octovým nádechem, cizí vůně nejsou přípustné | | | | | |
| | Obsah titrovatelných kyselin | 1,0% ± 0,3 | na kyselinu octovou | | Bílkoviny, g | 0,9 | |
| | NaCl | 1,1% ± 0,3 | titračně Mohrovou metodou | | Sůl, g | 1,1 | |
| | Refrakce | 8±3 Brix | refraktometricky | | | | |
| | pH hodnota | 3,7 ± 0,3 | pH metrem | | | | |
| Způsob použití | V teplém i studeném stavu pro přípravu zeleninových salátů, směsí a hotových pokrmů. Není určen k přímé spotřebě, ale pouze jako polotovar pro další zpracování. | | | | | | |
| Balení | Produkt se balí do čistěných specifikovaných obalů. | | | | | | |
| | Obal | Netto (g) | | Hmotnost pevného podílu (g) (odkapání 5 minut) | | | |
| | VAK 5 kg | 8 700 | | 5 000 | | | |
| Skladování | Nevystavujte přímému slunečnímu záření, skladujte v suchu při teplotách 2-30°C, po otevření uchovejte v chladu a temnu při teplotě 2-10°C a urychleně spotřebujte. Doba minimální trvanlivosti je stanovena na 6 měsíců od data expedice, je vyznačena na obalu a může být upravena na základě laboratorního rozboru. | | | | | | |
| Složení produktu | cibule kostky, pitná voda, ocet kvasný lihový, cukr, sůl jedlá nejodidovaná, regulátory kyselosti kyselina citronová E330 a kyselina askorbová E300, antioxidant disiřičitan draselný E224, chemický konzervant sorban draselný E202 | | | | | | |