


NOVÁK KONZERVÁRNA a.s.	Typ dokumentu: TECHNICKÝ LIST - SPECIFIKACE VÝROBKU	Novák konzervárna a.s. Travní dvůr 362 671 68 Hrabětice IČ 255 86 998 www.konzervarna.cz	 TL 74 /NK74/
	Název dokumentu: STERILOVANÉ VÝROBKY A POLOTOVARY Paprika červená proužky		
Zpracoval: Ing. Mulidraň Maroš Podpis:	Dne: 22.8.2015	Ověřil a schválil: Ing. Novák Bohuslav Podpis:	Dne: 22.8.2015

Produkt a skupina	paprika červená proužky ve sladkokyselém nálevu se sladidlem, zpracovaná zelenina, sterilovaná, jednodruhová.						
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 a jistými 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	proužky, tloušťka cca 5 mm, barva červená			Výživové údaje	Energetická hodnota, kJ/kcal	70/17
	Tvar	proužky				Tuky, g	0,2
	Barva	červená až oranžová				- z toho nasycené mastné kyseliny, g	0,0
	Konzistence	pružná, polotuhá, při skusu lehce křupavá, nerozředěná					
	Vzhled nálevu	nálev čirý až zakalený částicemi dužiny a nerozpustnými organickými látkami obsaženými v dužnině suroviny					
	Velikost	proužky, tloušťka cca 5 mm					
	Chuť	po paprice, s příjemně sladkokyselou, lehce slanou chutí				Sacharidy, g	3,1
Analytické hodnoty	Vůně	přirozená po paprice, s octovým nádechem; cizí vůně nejsou přípustné			- z toho cukry, g	2,3	
	kyselost:	1,0% ± 0,3	na kyselinu octovou				
	NaCl	1,7% ± 0,3	titračně Mohrovou metodou		Bílkoviny, g	0,7	
	refrakce	5±2	BRIX		Sůl, g	1,1	
pH hodnota	3,7 ± 0,3						
Způsob použití	V teplém i studeném stavu pro přípravu zeleninových salátů, směsí a hotových pokrmů.						
Balení	Produkt je balen ve sklenici 4l (720ml), sklenice jsou baleny ve fólii, přepravní obal EUR paleta						
	Obal	Netto (g)		Hmotnost pevného podílu (g)			
	Sklenice 4l	3500		1750			
	Sklenice TO720ml	670		335			
Skladování-	Nevystavujte přímému slunečnímu záření, skladujte v suchu a temnu při teplotě 2 °C - 25 °C, po otevření uchovejte v chladu a temnu při teplotě 2-10°C. Doba minimální trvanlivosti je vyznačena na obalu, je stanovena na 3 roky od data výroby a může být upravena na základě laboratorního rozboru						
Složení produktu	Červená paprika proužky, pitná voda, ocet kvasný, sůl jedlá, sladidlo sacharin sodný E954						