



TL 82  
/NK82/

<b>NOVÁK KONZERVÁRNA a.s.</b>	Typ dokumentu: <b>TECHNICKÝ LIST - SPECIFIKACE VÝROBKU</b>	Název dokumentu: STERILOVANÉ VÝROBKY A POLOTOVARY <b>Mrkev vlasový řez</b>
	Zpracoval: Ing. Mulidraň Maroš Podpis:	
Dne: 22.8.2015		Dne: 22.8.2015

<b>Produkt a skupina</b>	Mrkev vlasový řez ve slankokyselém nálevu, zpracovaná zelenina, jednodruhová zelenina						
<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>	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	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	ryba 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>	nudličky, tloušťka cca 1,5 mm, barva oranžová až červená			<b>Výživové údaje</b>	<b>Energetická hodnota, kJ/kcal</b>	81/19
	<b>Tvar</b>	nudličky				<b>Tuky, g</b>	0,1
	<b>Barva</b>	oranžová až červená				- z toho nasycené mastné kyseliny, g	0,0
	<b>Konzistence</b>	pružná, polotuhá, při skusu lehce křupající, nerozštědlé					
	<b>Vzhled nálevu</b>	nálev čirý až zakalený částicemi dužiny a nerozpustnými organickými látkami obsaženými v dužině suroviny					
	<b>Velikost</b>	nudličky, tloušťka cca 1,5 mm				<b>Sacharidy, g</b>	4,0
	<b>Chuť</b>	po mrkvi, s příjemně sladkokyselou, lehce slanou chutí				- z toho cukry, g	1,4
<b>Analytické hodnoty</b>	<b>Vůně</b>	přirozená po mrkvi, s octovým nádechem, cizí vůně nejsou přípustné					
	kyselost:	0,8% ± 0,3	na kyselinu octovou		<b>Bílkoviny, g</b>	0,6	
	NaCl	1,7% ± 0,3	titračně Mohrovou metodou		<b>Sůl, g</b>	1,8	
	refrakce	5±2	BRIX				
	pH hodnota	3,7 ± 0,3					
<b>Způsob použití</b>	V teplém i studeném stavu pro přípravu zeleninových salátů, směsí a hotových pokrmů.						
<b>Balení</b>	Produkt se balí do skleněných obalů, sklenice jsou baleny do fólie, přepravní obal je EUR paleta						
	<b>Obal</b>	<b>Netto (g)</b>		<b>Hmotnost pevného podílu (g)</b>			
	SKLENICE 4l	3500		1750			
<b>Skladování</b>	Nevystavujte přímému slunečnímu záření, skladujte v suchu a temnu při teplotě 2 °C - 25 °C, po otevření uchovávejte 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						
<b>Složení produktu</b>	mrkev vlasový řez, pitná voda, sůl jedlá, regulátor kyselosti kyselina citrónová E330						