



NOVÁK KONZERVÁRNA a.s.	Typ dokumentu: TECHNICKÝ LIST - SPECIFIKACE VÝROBKU	Název dokumentu: STERILOVANÉ VÝROBKY A POLOTOVARY PAPRIKA KOZÍ ROH	Zpracoval: Ing. Mulidraň Maroš Podpis: _____ Dne: 22.8.2015	Ověřil a schválil: Ing. Novák Bohuslav Podpis: _____ Dne: 22.8.2015

Produkt a skupina	Paprika kozí roh 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 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	celé papriky-kozí roh, barva červená nebo zelená			Výživové údaje	Energetická hodnota, kJ/kcal	134/32
	Tvar	celé papriky se stopkou				Tuky, g	1,6
	Barva	červená a zelená				- z toho nasycené mastné kyseliny, g	0,0
	Konzistence	pružná, polotuhá, při skusu lehce křupající, nerozbředlé					
	Vzhled nálevu	nálev čirý až zakalený částicemi dužiny a nerozpustnými organickými látkami obsaženými v dužnině suroviny					
	Velikost					Sacharidy, g	3,9
	Chuť	po paprice-kozím rohu, s příjemně sladkokyselou, lehce slanou chutí, mírně pikantní hutí				- z toho cukry, g	0,0
Analytické hodnoty	Vůně	přirozená po zpracované surovině, s octovým nádechem, cizí vůně nejsou přípustné			Bílkoviny, g	0,4	
	kyselost:	0,8% ± 0,3	na kyselinu octovou		Sůl, g	1,1	
	NaCl	1,2% ± 0,3	titračně Mohrovou metodou				
	refrakce	5±2	BRIX				
	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 (720 ml), sklenice jsou baleny do fólie, přepravní obal je paleta EUR						
	Obal	Netto (g)		Hmotnost pevného podílu (g)			
	Sklenice 4l	3500		1750			
	Sklenice 720 ml	670		335			
Skladování-	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						
Složení produktu	Paprika kozí roh, pitná voda, ocet kvasný, sůl jedlá, sladidlo sacharin sodný E954						