



**ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO
VÝROBKU
BALIAREŇ VLČANY**

Dátum vydania: 01/ 2015
Platnosť do: 01/2016
Číslo špecifikácie: 06P/2015
Strana: 1/5

1. Charakteristika výrobku

SK: **Hovädzí loj** je jedlý živočíšny tuk, získaný škvarením surového hovädzieho tukového tkaniva suchou cestou v kotloch, určený pre priamu spotrebu, na tepelnú úpravu pokrmov a potravín v domácnostiach, a v závodoch na výrobu potravín.

Zloženie : Jedlý živočíšny (hovädzí) tuk 100 %.

Ukazovateľ	Jednotka	Povolená hodnota
Tuk získaný topením loja hovädzieho dobytká	Hmotnostné %	min.99,5
Voda a prchavé látky	Hmotnostné %	najviac 0,5

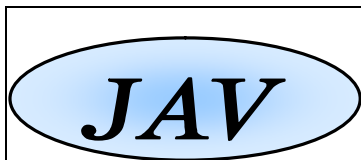
Výrobok sa vyrába podľa zásad správnej výrobnjej praxe GMP a HACCP. Okrem špecifických požiadaviek uvedených v tomto dokumente musí výrobok spĺňať požiadavky platných všeobecne záväzných predpisov SR a EÚ.

2. Organoleptické požiadavky na výrobok

Parameter	Požiadavka
Vôňa	charakteristická, sladká, bez cudzích pachov
Chuť	typická pre výrobok, bez cudzích príchutí
Farba:	Biela až slabo krémová
Textúra – konzistencia pri 20 °C	tvrdá, kompaktná, drobivá, bez frakcionácie tuku

Vypracoval/la : Ing. Z Sallaiová

Schválil: Ing. L. Vígħ
Dátum: 07.01.2015



**ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO
VÝROBKU
BALIAREŇ VLČANY**

Dátum vydania: 01/ 2015
Platnosť do: 01/2016
Číslo špecifikácie: 06P/2015
Strana: 2/5

3. Mikrobiologické požiadavky

Podľa požiadaviek Nariadenia Komisie (ES) č. 1441/2007 z 5. decembra 2007, ktorým sa mení a dopĺňa Nariadenia komisie ES č. 2073/ 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny a podľa požiadaviek prílohy č.6 Tuky a oleje, k štvrtej hlave II. Časti PK SR Výnosu MP SR a MZ SR č. 01242 – OL - 2011, ktorým sa mení výnos č. 06267/2006-SL upravujúca mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na ich balenie.

Ukazovateľ	Jednotka	Povolená hodnota
Koliformné baktérie	KTJ/g	m 10
Plesne	KTJ/g	m 1 x 10 ²

4. Fyzikálne a chemické požiadavky

Podľa Nariadenia (ES)č. 853/2004 európskeho parlamentu a rady z 29. apríla 2004, ktorým sa stanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu a nariadenia (ES) č. 629/2008 z 2. júla 2008, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 1881/2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu kontaminantov; výnosu MP a MZ z 29. októbra 2007 č. 14300/2007-OL, ktorým sa dopĺňa výnos MP a MZ SR z 11. septembra 2006 č. 18558//2006-SL, ktorým sa vydáva hlava PK SR upravujúca kontaminanty.

Ukazovateľ	Jednotka	Povolená hodnota
Voľné masné kyseliny	Hmotnostné %	max. 1,25
Peroxidové číslo	meqO/kg	max. 4
Celkové nerozpustné nečistoty	Hmotnostné %	najviac 0,15
Olovo	mg/kg	max. 1,0
Meď	mg/kg	max. 0,4
Arzén	mg/kg	max. 0,1

Vypracoval/la : Ing. Z Sallaiová

Schválil: Ing. L. Vígħ
Dátum: 07.01.2015

	<p style="text-align: center;">ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO VÝROBKU BALIAREŇ VLČANY</p>	<p style="text-align: right;"><i>Dátum vydania: 01/ 2015 Platnosť do: 01/2016</i></p> <p style="text-align: right;"><i>Číslo špecifikácie: 06P/2015 Strana: 3/5</i></p>
---	---	---

6. Krajina pôvodu

Slovenská republika

7. Spôsob výroby:

Hovädzi loj sa získava škvarením surových tukových tkanív suchou cestou pri teplote od 100 °C do 135 °C po dobu cca 2 až 2,5 hodiny.

8. Minimálna trvanlivosť a skladovanie

Pri dodržaní podmienok prepravy a skladovania v tmavých a chladených skladoch, bez cudzích pachov, pri teplote do +7 °C, a RV do 80 %, chránený pred priamym slnečným žiarením je minimálna trvanlivosť výrobku 180 dní od dátumu výroby.

9. Balenie

Výrobca prehlasuje, že použité obaly spĺňajú požiadavky Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami (vrátane všetkých doplnení a noviel) a Nariadenia (EÚ) č. 202/2014, ktorým sa mení nariadenie (EU) č.10/2011 o plastových materiáloch predmetoch určených pre styk s potravinami vrátane nadväzujúcich predpisov národnej a Európskej legislatívy.

Výrobca ďalej prehlasuje, že použitý obal spĺňa požiadavky zákona č. 119/2010 Z.z. o obaloch a o zmene zákona č. 223/2001 Z. z. o odpadoch, vrátane všetkých doplnení a nadväzujúcich predpisov.

	ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO VÝROBKU BALIAREŇ VLČANY	Dátum vydania: 01/ 2015 Platnosť do: 01/2016 Číslo špecifikácie: 06P/2015 Strana: 4/5
---	--	--

10. Spôsob balenia, dodávania a deklarácie na obale

Spotrebiteľské balenie	Primárny obal	Obal	Hmotnosť	Paleta / kartóny	Hmotnosť/ paleta
	mikrotén	Strednomolekulárny, vysokohustotný, nízkotlakový leneárny polyetylén	15 000g 20 000 g		
	Sekundárny obal	Obal	Hmotnosť	Paleta / kartóny	Hmotnosť/ paleta
	kartón	3 – vrstvová kartonáž z vlnitej lepenky	15 000 g	40	600 kg
	paleta EU		20 000 g	32	640 kg

Preprava	v chladiarenských prepravných zariadeniach za podmienok skladovania a dodržania hygienických zásad manipulácie a prepravy
-----------------	---

Deklarácia na obale	
názov výrobku	výrobná šarža
zloženie	skladovacie podmienky
výrobca	čiarový kód
minimálna trvanlivosť do:	výživové údaje
množstvo	symboly (PAP, SK 671 ES, panáčik s košom)

11. Skladovanie

Výrobky sa skladujú pred balením v oceľových nádržiach do 55 °C, v spotrebiteľskom balení v chladiarenských skladoch do +7°C, chránené pred priamym slnečným žiarením.

Vypracoval/la : Ing. Z Sallaiová	Schválil: Ing. L. Víg Dátum: 07.01.2015
----------------------------------	--

	ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO VÝROBKU BALIAREŇ VLČANY	<i>Dátum vydania: 01/ 2015 Platnosť do: 06/2016 Číslo špecifikácie: 02P/2015 Strana: 5/5</i>
---	--	--

12. Informácia o obsahu GMO a prítomnosti alergénov

- a) Výrobok neobsahuje alergény v zmysle nariadenia EP a Rady č. 1169/2011, ktoré nahrádza výnos MP SR a MZ SR č. 1187/2004-100, príloha č.3 v znení neskorších predpisov (v znení výnosov č. 1761/2005-100, č. 3069/2005-100, č. 3493/2005-100, č. 2319/2007-100 a č. 2319/2007-100).
- b) Výrobok neobsahuje geneticky modifikované organizmy, spĺňa požiadavky nariadení Európskeho parlamentu a Rady č. 1829/2003 a 1830/2003
- c) Výrobok nie je ošetrovaný ionizačným žiarením.

13. Nutričné hodnoty výrobku

Priemerné výživové údaje 100 g výrobku	% GDA (RI)	Odporúčané denné množstvo pre dospelých (GDA, RI)	
Energia	3774 kJ/ 902 kcal	45 %	8400 kJ/ 2000 kcal
Tuky	99,5 g	143 %	70 g
-z toho nasýtené mastné kyseliny	42 g	210 %	20 g
Sacharidy	0,0 g (stopy)	0 %	260 g
- z toho cukry	0,0 g	0 %	90 g
Vláknina dietetická	0,0 g	0 %	25 g
Bielkoviny	0,0 g	0 %	50 g
Soľ (sodík)	0,0 g (stopy)	0 %	2,4 g (6 g)

Vypracoval/la : Ing. Z Sallaiová	Schválil: Ing. L. Vigh Dátum: 07.01.2015
----------------------------------	---

