

**ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO
VÝROBKU
BALIAREŇ VLČANY**

Dátum vydania: 01/ 2015
Platnosť do: 01/2016
Číslo špecifikácie: 13P/ 2015
Strana: 1/5

1. Charakteristika výrobku

SK: Nátierková masť s kúskami pečeného mäsa je tepelne spracovaný produkt živočíšneho pôvodu získaný škvarením tukových tkanív (bravčovej slaniny a bravčového sádla) a bravčového mäsa suchou cestou, určený pre priamu spotrebu, bez tepelnej úpravy, po kulinárskej úprave, v domácnostiach, v zariadeniach spoločného stravovania.

Zloženie : Bravčová masť 92 %, bravčové mäso 6%, cesnak 1%, rasca 0,5%, soľ 0,5%, antioxidant E321

| Ukazovateľ | Jednotka | Povolená hodnota | Nameraná hodnota |
|---------------------|----------|------------------|------------------|
| Tuk | % | - | 70 až 80 |
| Voda | % | max 10 | 1 až 2 |
| Bielkoviny | % | - | 20 až 30 |
| Jedlá kuchynská soľ | % | - | 1,5 |
| Antioxidant E321 | mg/kg | max.100 | >30 |

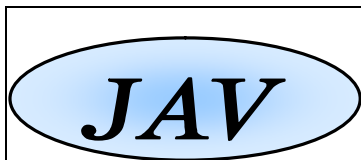
Výrobok sa vyrába podľa zásad správnej výrobnjej praxe GMP a HACCP. Okrem špecifických požiadaviek uvedených v tomto dokumente musí výrobok spĺňať požiadavky platných všeobecne záväzných predpisov SR a EÚ.

2. Organoleptické požiadavky na výrobok

| Parameter | Požiadavka |
|----------------------------------|--|
| Vôňa | charakteristická, jemne cesnaková, bez cudzích pachov |
| Chuť | typická pre výrobok, bez cudzích príchutí |
| Farba: | svetlohnedá, krémová |
| Textúra – konzistencia pri 20 °C | masťovitá, mierne krupičkovitá, s kúskami mäsa (cca 1 mm), bez frakcionácie tuku |

Vypracoval/la : Ing. Z Sallaiová

Schválil: Ing. L. Vigh
Dátum: 07.01.2015



**ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO
VÝROBKU
BALIAREŇ VLČANY**

Dátum vydania: 01/ 2015
Platnosť do: 01/2016
Číslo špecifikácie: 13P/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 | | | |
|---------------------|----------|------------------|---|---------------------|-------------------|
| | | n | c | m | M |
| Koliformné baktérie | KTJ/g | 5 | 0 | m 10 | |
| Plesne | KTJ/g | 5 | 2 | m 1x10 ² | 5x10 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. 0,75 |
| Peroxidové číslo | meqO/kg | max. 4 |
| Celkové nerozpustné nečistoty | Hmotnostné % | najviac 0,5 |
| 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

| | | |
|---|--|--|
|  | ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO VÝROBKU BALIAREŇ VLČANY | <i>Dátum vydania: 01/ 2015 Platnosť do: 01/2016 Číslo špecifikácie: I3P/2015 Strana: 3/5</i> |
|---|--|--|

6. Krajina pôvodu

Slovenská republika

7. Spôsob výroby:

Nátierková masť sa získava škvarením surových bravčových tukových tkanív a bravčového mäsa suchou cestou pri teplote od 100 °C do 130 °C po dobu cca 1 až 1,5 hodiny.

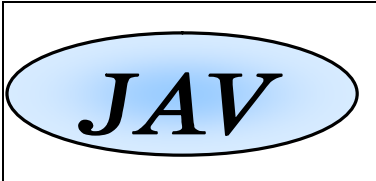
8. Minimálna trvanlivosť a skladovanie

Pri dodržaní podmienok prepravy a skladovania v tmavých a chladených skladoch, bez cudzích pachov, pri teplote do + 7 °C, chránené pred priamym slnečným žiarením je minimálna trvanlivosť výrobku 90 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 (EÚ) 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: I3P/2015 Strana: 4/5 |
|---|--|--|

10. Spôsob balenia, dodávania a deklarácie na obale

| Spotrebiteľské balenie | Primárny obal | Obal | Hmotnosť | Paleta / kartóny | Hmotnosť/ paleta |
|------------------------|-----------------|---|----------|------------------|------------------|
| | Al viečko | PP téglik | 150 g | | |
| | Sekundárny obal | Obal | Hmotnosť | Paleta / kartóny | Hmotnosť/ paleta |
| | kartón | 3 – vrstvová kartonáž z vlnitej lepenky | 150 g | 100 | 360 kg |
| | paleta EU | | | | |

| | |
|-----------------|---|
| 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: | symboly (PAP, SK 671 ES, panáčik s košom) |
| množstvo | výživové údaje |

11. Skladovanie

Výrobky sa skladujú v spotrebiteľskom balení vo vetraných chladiarenských skladoch bez cudzích pachov pri teplote do +7°C, RV do 80 %.chránené pred priamym slnečným žiarením.

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



**ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO
VÝROBKU
BALIAREŇ VLČANY**

Dátum vydania: 01/ 2015
Platnosť do: 01/2016
Číslo špecifikácie: 13P/2015
Strana: 5/5

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
- d) Prídavné látky (aditíva): výrobok obsahuje prídavnú látku – antioxidant BHT (E321).

13. Nutričné hodnoty výrobku

| Priemerné výživové údaje 100 g výrobku | % GDA (RI) | Odporúčané denné množstvo pre dospelých (GDA, RI) | |
|---|-------------------|--|--------------------|
| Energia | 3526 kJ/ 740 kcal | 5 % | 8400 kJ/ 2000 kcal |
| Tuky | 94,1 g | 143 % | 70 g |
| -z toho nasýtené mastné kyseliny | 39 g | 215 % | 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. Vígħ
Dátum: 07.01.2015

