

Číslo špecifikácie / Specification number: **03-3/SV**Číslo aktualizácie / Update number: **02**Číslo revízie / Revision number: **02**Platnosť od / Validity from: **01.01.2019**Platnosť od / Validity from: **02.01.2025**

Názov výrobku/ Product name:	Sušený vaječný bielok, odcukrený, vysokošľahateľný (albumin)
Výrobca/ Manufacturer:	Vector Invest, s.r.o., Petrovanská 34, 080 01 Prešov, Slovenská republika
Úradné schvaľovacie číslo/ Veterinary approval number:	SK 289
Krajina pôvodu/ Country of origin:	Slovenská republika

INFORMÁCIE O VÝROBKU/ PRODUCT INFORMATION

Popis výrobku / Product description :	Vaječný výrobok, sušený	
Druh produktu/ Product Type:	Vaječný výrobok	
Senzorické vlastnosti/ Sensory properties:	Konzistencia/ Texture:	Rovnorodá práškovitá hmota, sú prípustné hrudky, ktoré sú rozdrvitel'né rukou
	Chuť/ Taste:	Prirodzená vaječná, bez cudzích príchuťí
	Farba/ Colour:	Matne biela až žltkavá
	Vôňa/ Odour:	Prirodzená vaječná, bez cudzích pachov, prípustná je slabá vôňa po použití pečárenskom droždí
Surovina / Raw material	Tekutý vaječný bielok získaný zo slepačích vajec oddelením vaječného žltka a škrupín	
Zloženie výrobku (vrátanie E-kódov a alergénov)/ List of ingredients (E-codes and allergens included):	Vaječný bielok, kyselina citrónová E 330, pečárenské droždie, stabilizátor peny : trietylcitrát E 1505	
Spôsob použitia/ Application:	Výrobok je určený ako surovina na ďalšie spracovanie v sušenej alebo v obnovennej forme. Výrobok nie je určený na priamy konzum. Spôsob obnovy vaječného bielka : 11,5 kg sušeného vaječného bielka sa rozpustí v 88,5 litroch pitnej vody	
Odporúčané dávkovanie/ Recommended dosage:	Po obnove do tekutej formy použiť ako čerstvý vaječný bielok.	
Prepravné podmienky/ Transport conditions:	Výrobok prepravovať v krytých, suchých a čistých dopravných prostriedkoch pri teplote od +5°C do +25°C. Prípustná je krátkodobá odchýlka +/-3°C od stanovenej teploty.	
Skladovacie podmienky/ Storage conditions:	Výrobok skladovať v suchých a vetrateľných priestoroch bez priameho slnečného svetla pri teplote od +5°C do +25°C a pri relatívnej vlhkosti vzduchu max. 75%.	
Balenie/ Product packaging:	Výrobok je balený po 25 kg do viacvrstvových papierových vriec s vloženým PE sáčkom. PE sáčok je uzatvorený gumičkou. Naplnené vrecia sa zošijú a označia etiketou s požadovanými údajmi. Je možná aj iná hmotnosť alebo druh balenia podľa požiadaviek zákazníka.	
Prepravné balenie/ Shipping container:	Europaleta / 24 ks balení (600 kg). Je možná aj iná hmotnosť podľa objednávky zákazníka.	
Trvanlivosť/ Shelf life:	Pri dodržaní uvedených skladovacích a distribučných podmienok je minimálna trvanlivosť výrobku 18 mesiacov. Skladovacie skúšky boli vykonané na 24 mesiacov. Počas tejto doby bola zachovaná zdravotná bezpečnosť a výrobok nevykazoval ani kvalitatívne zmeny. Pozn.: V prípade predĺženia dátumu minimálnej trvanlivosti použitím kvalitnejšieho obalového materiálu alebo zdokonalením technologického procesu výroby výrobku,	

	bude dokumentácia o vykonaní skladovacích skúšok súčasťou technickej dokumentácie výrobku.
Označenie/ Labeling:	Názov a sídlo výrobcu: Vector Invest, s.r.o., Petrovanská 34, 080 01 Prešov, Slovenská republika Názov výrobku: SUŠENÝ VAJEČNÝ BIELOK, odcukrený, vysokošľahateľný Schvaľovacie číslo prevádzky : SK 289 Identifikácia výrobných dávky: L XXXYYYY-Z (kde XXX je číslo výrobných šarže, YYYY je rok výroby, Z je deň sušenia, napr. XXXYYYY-1 je 1. deň, XXXYYYY-2 je druhý deň atd.) Minimálna trvanlivosť do konca : (mesiac + rok) Zloženie : vaječný bielok , kyselina citrónová, pekárenské droždie, stabilizátor peny: E 1505 Hmotnosť: 25 kg Ďalej sú na etikete uvedené : čiarový kód výrobku, výživové údaje výrobku, skladovacie podmienky, návod na použitie, recyklačné znaky a kód etikety
Cieľový spotrebiteľ/ Target consumer	Výrobcovia potravinárskych výrobkov.
Nesprávne použitie/ Incorrect use	Výrobok nie je určený v práškovej forme na priamy konzum. Výrobok nie je vhodný pre spotrebiteľov alergických na vajcia a vaječný bielok.
Špecifické nariadenia/ Specific Regulations	žiadne

Tento výrobok je v súlade s Nariadením Rady (ES) č. 2377/90, ktoré určuje postup EÚ pre stanovenie maximálnych limitov reziduí veterinárnych liečiv v potravinách živočíšneho pôvodu v platnom znení. / This product complies with Council Regulation (EEC) No. 2377/90 laying down a Community procedure for the establishment of maximum residue limits of veterinary medicinal products in foodstuffs of animal origin, as amended.

Alergény / Allergens

Alergény a ich deriváty/ Allergens and their derivatives	Výrobok obsahuje/ Contained in the product		Možná krížová kontaminácia/ Risk of cross contamination	
	ÁNO/YES	NIE /NO	ÁNO/YES	NIE /NO
Obiloviny obsahujúce lepok / Cereals containing gluten	-	NIE	-	NIE
Kôrovce a výrobky z nich/ Crustaceans and products thereof	-	NIE	-	NIE
Vajcia a výrobky z nich/ Eggs and products thereof	ÁNO	-	-	-
Ryby a výrobky z nich/ Fishes and products thereof	-	NIE	-	NIE
Jadrá podzemnice olejnej a výrobky z nich/ Peanuts and products thereof	-	NIE	-	NIE
Sója a výrobky z nej / Soybeans and products thereof	-	NIE	-	NIE
Mlieko a výrobky z neho / Milk and products thereof	-	NIE	-	NIE
Orechy a výrobky z nich / Nut fruits and products thereof	-	NIE	-	NIE
Zeler a výrobky z neho / Celery and products thereof	-	NIE	-	NIE
Horčicu a výrobky z nej / Mustard and products thereof	-	NIE	-	NIE
Sézam a výrobky z neho /Sesame seeds and products thereof	-	NIE	-	NIE
SO ₂ a siričitany v koncentráciách viac, ako 10 mg/kg / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg / kg	-	NIE	-	NIE
Mäkkýše a výrobky z nich/ Molluscs and products thereof	-	NIE	-	NIE
Vlčí bob (lupina)/ Lupine	-	NIE	-	NIE

Mikrobiologické parametre/ Microbiological parameters:

Hodnoty musia byť v súlade s nariadením komisie (ES) č. 1441/2007 v platnom znení./ Values must comply with Commission Regulation (EC) No. 1441/2007 as amended.

	Max. KTJ/CFU/g	Metoda/ Method
Celkový počet mikroorganizmov/ Total enumeration of microorganisms	max. 10 ⁵ KTJ / 1g	STN EN ISO 4833-1
Koliformné baktérie/ Coliforms	max. 10 ² KTJ / 1g	STN EN ISO 4832
Plesne/ Moulds	max. 10 ² KTJ / 1g	STN EN ISO 21572-2
Kvasinky/ Yeasts	0 KTJ / 1g	STN EN ISO 21572-2
Salmonella sp.	negatívna / 25g	STN EN ISO 21528-1
Enterobacteriaceae	max. 10 ² KTJ / 1g	STN EN ISO 21528-2

Fyzikálno – chemické parametre/ Physico - chemical parameters :

Parameter/ Parameter	Hodnota/ Value	Metoda/ Method
Obsah vody / Water content	max. 8%	ŠPP INO.M.035
Sušina / Dry matter	min. 92 %	ŠPP INO.M.035
Obsah žltkového tuku / Yolk fat content	0%	STN ISO 570117
Obsah glukózy / Glucose content	< 0,1 %	STN ISO 570117
pH/ pH-value	6,0 – 8,0	ŠPP INO.M.034
Obsah cudzích prímiesí / Contents of foreign impurities	max. 100 mg/kg	STN ISO 570117
Aktivita vody (a _w) Water activity	0,23	ŠPP INO.M.102
Šľahateľnosť /Whipping	min. 750%	STN ISO 570117
Stabilita peny / Foam stability	min. 90%	STN ISO 570117
Obsah kyseliny 3-hydroxymaslovej / 3-Hydroxybutyric acid content	max 10 mg /kg	SOP 70.201(GC-FID)
Obsah kyseliny mliečnej / Lactic acid content	max. 1g / kg	SOP 70.201(GC-FID)

Kontaminujúce látky/ Contaminants (ťažké kovy, mykotoxíny atd./ heavy metals, mycotoxines etc.)

Hodnoty musia vyhovovať Nariadeniu komisie (ES) č. 1881/2006 a Nariadeniu komisie (ES) č. 629/2008 v platnom znení./ Values must comply with Commission Regulation (EC) No. 1881/2006 and Commission Regulation (EC) No. 629/2008, as amended.

Výživové údaje / Nutritional values (na 100g výrobku/ in 100g of product):

	Množství/ Amount	Metoda/ Method of Analysis
Energia/ Energy (kJ/ kcal)	1565 kJ / 368 kcal	ŠPP ORG M.028 výpočet
Tuky/ Total fat (g)	0,1 g	ŠPP ORG M. 021 gravimetria
z toho nasýtené mastné kyseliny/ Saturated fat (g)	0 g	ŠPP ORG M.047 GC
Sacharidy/ Total Carbohydrate (g)	4,2g	ŠPP ORG M.028 výpočet
z toho cukry/ Sugars (g)	0 g	ŠPP ORG M.034
Vláknina/ Fibre (g)	0,4 g	ŠPP ORG M. 078 gravimetria
Bielkoviny/ Protein (g)	84,8g	ŠPP INO.M.126 Dumas
Sol'/ Salt (g)	1,9g	LS-PP-CH-2/18

Certifikácia výrobku /Product certification

Zodpovedajúci status označte krížikom (iba certifikované) / Mark the corresponding status with a cross (certificated only):

Status	ÁNO/YES	NIE /NO
Kosher status	-	NIE
Halal status	-	NIE
Vegetarian status	-	NIE
Organic (BIO)	-	NIE
Ošetrovanie ionizačným žiarením/ Treated with ionizing radiation	-	NIE

Týmto potvrdzujeme, že výrobok je v súlade s Nariadením komisie (ES) č. 149/2008, ktoré stanovuje maximálne limity reziduí pesticídov u určených produktov a s Nariadením komisie (ES) č. 396/2005 v platnom znení.

--

Vector Invest,s.r.o., Petrovanská 34, 080 01 Prešov, Slovensko

We hereby certify that the product supplied is in compliance with Commission Regulation (EC) No. 149/2008 setting maximum pesticide residue limits for specified products and with Regulation (EC) No. 396/2005, as amended.

Taktiež prehlasujeme, že dodávané produkty nie sú geneticky modifikované, ani nie sú odvodené z GMO a sú v súlade s právnymi predpismi EU týkajúce sa geneticky modifikovaných organizmov (GMO) a to Nariadením EC č.1829/2003 Európskeho parlamentu o geneticky modifikovaných potravinách a krmivách v platnom znení, s Nariadením EC č.1830/2003, týkajúce sa vysledovateľnosti a označovania GMO a ich vysledovateľnosti v potravinách a krmivách vyrobených z GMO v platnom znení a dopĺňujúcou Smernicou 2001/18/ES a so všetkými ďalšími súvisiacimi právnymi predpismi v platnom znení.

In addition, we declare that the products we ship are not genetically modified or derived from GMOs and comply with EU GMO legislation by EC Regulation No. 1829/2003 of the European Parliament on genetically modified food and feed in force, Regulation EC No. 1830/2003 on the traceability and labeling of GMOs and their traceability in food and feed products produced from GMOs, as amended and supplementing Directive 2001/18 / EC and all other related legislation, as amended.

Prehlasujeme, že výrobok (ani jeho zložky) nepodliehajú regulácii v zmysle nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady (EU) 2015/2283 o nových potravinách.

We declare that the raw material (or its components) is not subject to regulation according to the Regulation of the European Parliament and Council (EU) 2283/2015 on novel foods.

Vypracoval / Aktualizoval / Revidoval:

Meno : Ing. Marie Tormová, manažér kvality

Podpis :

Dátum vypracovania / aktualizácie / revízie: 02.01.2025