

F-R-002. Špecifikácia výrobku

Aktualizácia : 03

1. Špecifikácia čísla:	02/SV
2. Názov výrobku:	Sušený vaječný žltok pasterizovaný
3. Typ výrobku:	Sušený vaječný výrobok
4. Garancia zdravotnej bezpečnosti výrobku:	<p>Výrobok vyhovuje požiadavkám Nariadenia Európskeho parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 a 853/2004 a príslušnej národnej legislatívy.</p> <p>Výrobok je vyrábaný zo zdravotne neškodných surovín, počas technologického procesu sú dodržiavané kroky zabezpečujúce zdravotnú neškodnosť finálneho výrobku a pri jeho výrobe a balení sú používané zdravotne neškodné technologické, spotrebiteľské a obchodné obaly.</p> <p>Na výrobu sušeného vaječného žltka nebola použitá surovina pochádzajúca z geneticky modifikovaných chovov nosníc a ani počas výrobného procesu nie sú používané postupy ani procesy, ktoré by mohli spôsobiť genetickú modifikáciu finálneho produktu.</p> <p>Výrobok neobsahuje reziduá farmakologicky aktívnych látok. Obsah ťažkých kovov, pesticídov a ich reziduí neprekračuje legislatívou povolené množstvá.</p>
5. Zastúpenie surovín:	Vaječný žltok získaný zo slepačích vajíec oddelením vaječného bielka a škrupín. Zloženie výrobku : 100% podiel vaječného žltka bez prídavných látok
6. Technologický postup výroby:	Tekutý vaječný žltok sa tepelne ošetrí pasterizáciou, vysuší sa a plní do spotrebiteľských obalov.
7. Balenie:	<p>Výrobok je balený po 25 kg do viacvrstvových papierových vriec s vloženým PE sáčkom.</p> <p>Naplnené vrecia sa zošijú a označia etiketou s požadovanými údajmi v zmysle platnej legislatívy. Vrecia sa ukladajú na europalety á 24 ks, t.j. 600 kg / paletu. Celá paleta sa spevní streč fóliou.</p> <p>Je možná aj iná hmotnosť alebo druh balenia podľa požiadaviek zákazníka.</p>
8. Označovanie:	<p>Názov a sídlo výrobcu : Eggproduct, a.s., Petrovanská 34, 080 01 Prešov, Slovensko, www.eggproduct.sk, SK 289 ES</p> <p>Názov výrobku : SUŠENÝ VAJEČNÝ ŽLTOK PASTERIZOVANÝ</p> <p>Identifikácia výrobnej dávky : L</p> <p>Minimálna trvanlivosť do:</p> <p>Zloženie : 100% podiel vaječného žltka bez prídavných látok</p> <p>Hmotnosť : 25 kg +/-0,5%</p> <p>Ďalej sú na etikete uvedené :</p> <p>Čiarový kód výrobku : 8588001249137</p> <p>Energetická hodnota výrobku : 2 689 kJ/100g</p> <p>Skladovacie podmienky, návod na použitie, recyklačné znaky, logo spoločnosti DOMA, a.s., kód etikety S1</p>
9. Skladovacie a distribučné podmienky:	<p>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%.</p> <p>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.</p>

10. Trvanlivosť výrobku	<p>Pri dodržaní skladovacích a distribučných podmienok uvedených v bode 9 je minimálna trvanlivosť výrobku 18 mesiacov.</p> <p>Skladovacie skúšky boli vykonané na 24 mesiacov. Počas tejto doby bola zachovaná zdravotná bezpečnosť a výrobok nevykazoval kvalitatívne zmeny.</p> <p>Pozn.:</p> <p>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.</p>																						
11. Požiadavky na výrobok: Organoleptické požiadavky Fyzikálno-chemické požiadavky Mikrobiologické požiadavky	<table border="1" data-bbox="528 568 1519 748"> <tr> <td>Vzhľad :</td> <td>Rovnorodá práškovitá hmota, sú prípustné hrudky, ktoré sú rozdrvitel'né rukou</td> </tr> <tr> <td>Farba :</td> <td>Rôzne odtiene žltej až žltoranžovej farby</td> </tr> <tr> <td>Vôňa :</td> <td>Prirodzená vaječná, bez cudzích pachov</td> </tr> <tr> <td>Chuť :</td> <td>Prirodzená vaječná, bez cudzích príchuťí</td> </tr> </table> <table border="1" data-bbox="528 792 1519 1070"> <tr> <td>Sušina :</td> <td>min. 95 %</td> </tr> <tr> <td>Tuk :</td> <td>min. 56 %</td> </tr> <tr> <td>Voľné mastné kyseliny :</td> <td>max. 3,5 %</td> </tr> <tr> <td>Obsah vaječných škrupín, vaječných blán a iných častíc cudzích prímiesí :</td> <td>max. 100 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>pH :</td> <td>6,0 – 7,0</td> </tr> <tr> <td>Rozpustnosť v sušine :</td> <td>44 %</td> </tr> <tr> <td>Aktivita vody</td> <td>0,37</td> </tr> </table> <p>Výrobok je v súlade s požiadavkami Nariadenia komisie (ES) č. 1441/2007 : Salmonella sp. : v 5 vzorkách negatívna Enterobacteriaceae : v 5 vzorkách max. 10 KTJ/g , z toho je v 2 vzorkách prípustných max. 10² KTJ/g</p>	Vzhľad :	Rovnorodá práškovitá hmota, sú prípustné hrudky, ktoré sú rozdrvitel'né rukou	Farba :	Rôzne odtiene žltej až žltoranžovej farby	Vôňa :	Prirodzená vaječná, bez cudzích pachov	Chuť :	Prirodzená vaječná, bez cudzích príchuťí	Sušina :	min. 95 %	Tuk :	min. 56 %	Voľné mastné kyseliny :	max. 3,5 %	Obsah vaječných škrupín, vaječných blán a iných častíc cudzích prímiesí :	max. 100 mg/kg	pH :	6,0 – 7,0	Rozpustnosť v sušine :	44 %	Aktivita vody	0,37
Vzhľad :	Rovnorodá práškovitá hmota, sú prípustné hrudky, ktoré sú rozdrvitel'né rukou																						
Farba :	Rôzne odtiene žltej až žltoranžovej farby																						
Vôňa :	Prirodzená vaječná, bez cudzích pachov																						
Chuť :	Prirodzená vaječná, bez cudzích príchuťí																						
Sušina :	min. 95 %																						
Tuk :	min. 56 %																						
Voľné mastné kyseliny :	max. 3,5 %																						
Obsah vaječných škrupín, vaječných blán a iných častíc cudzích prímiesí :	max. 100 mg/kg																						
pH :	6,0 – 7,0																						
Rozpustnosť v sušine :	44 %																						
Aktivita vody	0,37																						
12. Ďalšie vlastnosti týkajúce sa spotreby : Ciel'ový spotrebiteľ Špecifické skupiny konzumentov Špecifické nariadenia	<p>Výrobcovia potravinárskych výrobkov.</p> <p>Nie je vhodný pre spotrebiteľov alergických na vajcia</p> <p>Výrobok je určený ako surovina na ďalšie spracovanie v sušenej alebo v obnovennej (tekutej) forme. Nie je určený na priamy konzum.</p> <p>Spôsob obnovy vaječného žltka: 45,3 kg sušeného vaječného žltka sa rozpustí v 54,7 litroch pitnej vody</p>																						
13. Prípadné nesprávne použitie :	<p>Neodporúča sa v práškovej alebo obnovennej (tekutej) forme na priamy konzum bez tepelného opracovania.</p>																						
14. Špeciálne vyšetrenia :	<p>Pesticídy a ich reziduá :</p> <table border="1" data-bbox="528 1783 1519 1861"> <tr> <td>PCB 101</td> <td>max. 0,2 mg/kg tuku</td> </tr> <tr> <td>PCB 153</td> <td>max. 0,2 mg/kg tuku</td> </tr> </table> <p>Organické kyseliny</p> <table border="1" data-bbox="528 1917 1519 1995"> <tr> <td>kyselina D-3-hydroximaslová</td> <td>max. 10 mg/kg v sušine neupravených vaječných výrobkov</td> </tr> </table>	PCB 101	max. 0,2 mg/kg tuku	PCB 153	max. 0,2 mg/kg tuku	kyselina D-3-hydroximaslová	max. 10 mg/kg v sušine neupravených vaječných výrobkov																
PCB 101	max. 0,2 mg/kg tuku																						
PCB 153	max. 0,2 mg/kg tuku																						
kyselina D-3-hydroximaslová	max. 10 mg/kg v sušine neupravených vaječných výrobkov																						

	Ťažké kovy		
	ortuť	max. 0,03 mg/kg	
	kadmium	max. 0,02 mg/kg	
	olovo	max. 0,1 mg/kg	
	arzén	max. 0,1 mg/kg	
	meď	max. 3,0 mg/kg	
	chróm	max. 4,0 mg/kg	
15. Popis výrobku :	Nutričná hodnota výrobku :		
	Výživové údaje	Na 100g výrobku	
	Energia	2689 kJ/ 649 kcal	
	Celková organická hmota	97,0 g	
	Tuky	58,6 g	
	z toho nasýtené mastné kyseliny	16,6 g	
	Sacharidy	4,6	
	z toho cukry	ND	
	Bielkoviny	33,1 g	
	Škrob	ND	
	Vláknina	0,7 g	
	Soľ	<1g	
	Alergénne zložky :		
	Názov alergénu	Použitie v receptúre	Možná krížová kontaminácia
	Obiloviny obsahujúce lepok	NIE	NIE
	Kôrovce a výrobky z nich	NIE	NIE
	Vajcia a výrobky z nich	ÁNO	-
	Ryby a výrobky z nich	NIE	NIE
	Jadrá podzemnice olejnej a výrobky z nich	NIE	NIE
	Sóju a výroby z nej	NIE	NIE
	Mlieko a výrobky z neho	NIE	NIE
	Orechy a výrobky z nich	NIE	NIE
	Zeler a výrobky z neho	NIE	NIE
Horčicu a výrobky z nej	NIE	NIE	
Sezam a výrobky z neho	NIE	NIE	
SO ₂ a siričitany v koncentráciách viac, ako 10 mg/kg	NIE	NIE	
Vlčí bôb	NIE	NIE	
Mäkkýše a výrobky z nich	NIE	NIE	
Prídavné látky :			
Syntetické farbivá	neobsahuje		
Prídavné (aditívne) látky	neobsahuje		
Glutamany	neobsahuje		
Benzoany	neobsahuje		
Aspartam	neobsahuje		
Genetická modifikácia :			
	áno	nie	
Bol výrobok vyrobený z geneticky modifikovaných organizmov ?		X	
Obsahuje výrobok geneticky modifikované organizmy?		X	
Vypracoval :	Schválil :		
Meno : Ing. Marie Tormová, manažér kvality	Meno : Ing. Jozef Polomský, predseda predstavenstva		
Podpis :	Podpis :		
Dátum : 17.01.2013	Dátum : 17.01.2013		