

F-R-002. Špecifikácia výrobku

Aktualizácia : 02

1. Špecifikácia číslo:	07/SV
2. Názov výrobku:	Vaječný bielok nepasterizovaný
3. Typ výrobku:	Tekutý 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 tekutého vaječného bielka 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 rezíduá farmakologicky aktívnych látok. Obsah ťažkých kovov, pesticídov a ich rezíduí neprekračuje legislatívou povolené množstvá.</p>
5. Zastúpenie surovín:	Vaječný bielok získaný zo slepačích vajec oddelením vaječného žltka a škrupín Zloženie výrobku : 100% podiel vaječného bielka
6. Technologický postup výroby:	Vaječný bielok sa oddelení od žltka a škrupín vychladí na teplotu max. +4°C. Naplní sa do cisterny alebo kontajnerov, označí sa v zmysle platnej legislatívy a expeduje sa k odberateľovi na ďalšie spracovanie.
7. Balenie:	Výrobok je v cisternách alebo kontajneroch.
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 : VAJEČNÝ BIELOK nepasterizovaný Polotovár určený na tepelné ošetrovanie v mieste určenia</p> <p>Spotrebujte do: L Hmotnosť výrobku (podľa druhu obalu) Zloženie : 100% vaječný bielok bez prídavných látok Po otvorení ihneď spotrebujte !</p> <p>Ďalej sú na etikete uvedené : Skladovacie podmienky, EAN kód výrobku, recyklačné znak., kód etikety</p>
9. Skladovacie a distribučné podmienky :	<p>Výrobok skladujte pri teplote od 0°C do +4°C.</p> <p>Výrobok prepravovať v chladiarenských autách pri teplote od 0°C do +4°C.</p> <p>Prípustná je krátkodobá odchýlka prepravnej teploty +/- 2°C od skladovacej teploty, pričom vnútorná teplota výrobku 0 až +4°C musí byť zachovaná.</p>
10. Trvanlivosť výrobku :	

	Pri dodržaní v bode 9 uvedených skladovacích a prepravných podmienok je doba spotreby výrobku 10 dní. 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.	
11. Požiadavky na výrobok: Organoleptické požiadavky Fyzikálno-chemické požiadavky Mikrobiologické požiadavky	Vzhľad :	Rovnorodá priehľadná hmota, slabý zákal je prípustný
	Farba :	Matne biela až žltkavá, s mierne opaleskujúcim leskom
	Konzistencia :	Kvapalná bez peny, úlomkov škrupín a iných cudzích prímiesí
	Vôňa :	Prirodzená vaječná, bez cudzích pachov
	Chuť :	Prirodzená vaječná, bez cudzích príchuťí
	Sušina :	min. 10,5 %
	Obsah vaječných škrupín, vaječných blán a iných častíc cudzích prímiesí :	max. 100 mg/kg
	pH :	7,0 – 9,0
	Nestanovené. Jedná sa o tepelne neošetrený výrobok.	
	12. Ďalšie vlastnosti týkajúce sa spotreby : Cieľový spotrebiteľ	Potravinárske spracovanie - výrobok je určený ako surovina na výrobu sušeného vaječného bielka
Špecifické skupiny konzumentov	Výrobok nie je vhodný pre spotrebiteľov alergických na vajcia	
Špecifické nariadenia	Pri vypúšťaní bielka z kontajnera dodržiavať nasledujúce pokyny : Pri vypúšťaní nevyhnutne potrebného množstva nesmie kontajner opustiť chladiacu miestnosť. Počas vypúšťania iba pootvoriť vrchný malý plniaci uzáver. Veľký príklop neotvárať ! Ihneď po ukončení vypúšťania uzáver pevne uzatvoriť. Po otvorení obalu skladovať uzatvorené pri čo najnižšej teplote. Urýchlene spotrebovať!!	
13. Prípadné nesprávne použitie :	Výrobok nepoužívať v surovom stave. Použiť ho iba na výrobu sušeného vaječného bielka alebo na výrobu výrobkov, ktoré budú plne tepelne opracované.	

14. Špeciálne vyšetrenia :	Pesticídy a ich reziduá :		
	PCB 101	max. 0,2 mg/kg tuku	
	PCB 153	max. 0,2 mg/kg tuku	
	Organické kyseliny		
	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 :	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 : 01.11.2014	Dátum : 01.11.2014