

F-R-002. Špecifikácia výrobku

Aktualizácia : 03

1. Špecifikácia čísla:	06/SV
2. Názov výrobku:	Vaječný bielok pasterizovaný
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>Na výrobu tekutého vaječného bielka bola použitá surovina pochádzajúca z veterinárne schválených chovov nosníc. Počas technologického procesu výroby 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 reziduá farmakologicky aktívnych látok. Obsah ťažkých kovov, pesticídov a ich reziduí neprekračuje legislatívou povolené množstvá.</p>
5. Zastúpenie surovín:	<p>Vaječný bielok získaný zo slepačích vajec oddelením vaječného žltka a škrupín</p> <p>Zloženie výrobku : 100% podiel vaječného bielka</p>
6. Technologický postup výroby:	<p>Vaječný bielok sa tepelne ošetrí pasterizáciou pri teplote 56°- 57°C, vychladí na teplotu max. +4°C, naplní sa do spotrebiteľských obalov a označí etiketou s údajmi v zmysle platnej legislatívy.</p> <p>Naplnený a označený obal sa presunie do chladiarenskeho skladu.</p>
7. Balenie:	<p>Výrobok sa plní do nerezových kontajnerov alebo plastových obalov po 1,5, 2 a 5 litrov. Je možný aj iný 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 : TEKUTÝ VAJEČNÝ BIELOK pasterizovaný</p> <p>Úradné schvaľovacie číslo prevádzky : SK 289</p> <p>Spotrebujte do: L</p> <p>Hmotnosť výrobku (podľa druhu obalu)</p> <p>Zloženie : 100% vaječný bielok bez prídavných látok</p> <p>Ďalej sú na etikete uvedené :</p> <p>Skladovacie podmienky, pokyny na spotrebu po otvorení, EAN kód výrobku, recyklačné znaky, kód etikety, môžu byť uvedené výživové údaje výrobku</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. Prípustná je krátkodobá odchýlka prepravnej teploty +/- 2°C od skladovacej teploty, pričom vnútorná teplota výrobku 0 až +4°C musí byť zachovaná.</p>

<p>10. Trvanlivosť výrobku :</p>	<p>Pri dodržaní v bode 9 uvedených skladovacích distribučných podmienok je doba spotreby výrobku :</p> <table border="0"> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">neotvorených</td> <td style="text-align: center;">po otvorení</td> </tr> <tr> <td>v nerezových kontajneroch a cisternách</td> <td style="text-align: center;">14 dní</td> <td style="text-align: center;">spotrebovať do 72 hodín</td> </tr> <tr> <td>v plastových obaloch</td> <td style="text-align: center;">21 dní</td> <td style="text-align: center;">spotrebovať do 48 hodín</td> </tr> </table> <p>Pozn.: V prípade predĺženia dátumu minimálnej trvanlivosti použitím kvalitnejšieho obalového materiálu alebo zdokonalením technologického procesu výroby bude dokumentácia o vykonaní skladovacích skúšok súčasťou technickej dokumentácie výrobku.</p>		neotvorených	po otvorení	v nerezových kontajneroch a cisternách	14 dní	spotrebovať do 72 hodín	v plastových obaloch	21 dní	spotrebovať do 48 hodín												
	neotvorených	po otvorení																				
v nerezových kontajneroch a cisternách	14 dní	spotrebovať do 72 hodín																				
v plastových obaloch	21 dní	spotrebovať do 48 hodín																				
<p>11. Požiadavky na výrobok:</p> <p>Organoleptické požiadavky</p> <p>Fyzikálno-chemické požiadavky</p> <p>Mikrobiologické požiadavky</p>	<table border="1"> <tr> <td>Vzhľad :</td> <td colspan="2">Rovnorodá priehľadná hmota, prípustný je slabý zákal</td> </tr> <tr> <td>Farba :</td> <td colspan="2">Matne biela až žltkáva, s mierne opaleskujúcim leskom</td> </tr> <tr> <td>Konzistencia :</td> <td colspan="2">Kvapalná, bez peny, hrudiek, zrazenín, úlomkov škrupín a iných cudzích prímiesí a nečistôt</td> </tr> <tr> <td>Vôňa :</td> <td colspan="2">Prirodzená vaječná, bez cudzích pachov</td> </tr> <tr> <td>Chuť :</td> <td colspan="2">Prirodzená vaječná, bez cudzích príchuťí</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>Sušina :</td> <td>min. 10,5 %</td> </tr> <tr> <td>Obsah cudzích prímiesí (vaječných škrupín, vaječných blán a iných častíc)</td> <td>max. 100 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>pH :</td> <td>8,5 -9,5</td> </tr> </table> <p>Výrobok zodpovedá požiadavkám 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 priehľadná hmota, prípustný je slabý zákal		Farba :	Matne biela až žltkáva, s mierne opaleskujúcim leskom		Konzistencia :	Kvapalná, bez peny, hrudiek, zrazenín, úlomkov škrupín a iných cudzích prímiesí a nečistôt		Vôňa :	Prirodzená vaječná, bez cudzích pachov		Chuť :	Prirodzená vaječná, bez cudzích príchuťí		Sušina :	min. 10,5 %	Obsah cudzích prímiesí (vaječných škrupín, vaječných blán a iných častíc)	max. 100 mg/kg	pH :	8,5 -9,5
Vzhľad :	Rovnorodá priehľadná hmota, prípustný je slabý zákal																					
Farba :	Matne biela až žltkáva, s mierne opaleskujúcim leskom																					
Konzistencia :	Kvapalná, bez peny, hrudiek, zrazenín, úlomkov škrupín a iných cudzích prímiesí a nečistôt																					
Vôňa :	Prirodzená vaječná, bez cudzích pachov																					
Chuť :	Prirodzená vaječná, bez cudzích príchuťí																					
Sušina :	min. 10,5 %																					
Obsah cudzích prímiesí (vaječných škrupín, vaječných blán a iných častíc)	max. 100 mg/kg																					
pH :	8,5 -9,5																					
<p>12. Ďalšie vlastnosti týkajúce sa spotreby : Cieľový spotrebiteľ</p> <p>Špecifické skupiny konzumentov</p> <p>Špecifické nariadenia</p>	<p>Výrobcovia potravinárskych výrobkov. 32 g (= 32 ml) výrobku zodpovedá 1 bielku z vajcia o hmotnosti 56g</p> <p>Výrobok nie je vhodný pre spotrebiteľov alergických na vaječný bielok.</p> <p>Pri vypúšťaní bielka z kontajneru dodržiavať nasledujúce pokyny :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pri vypúšťaní nevyhnutne potrebného množstva nesmie kontajner opustiť chladiacu miestnosť. 2. Počas vypúšťania iba pootvoriť vrchný malý plniaci uzáver. 3. Veľký príklop neotvárať ! 4. Ihneď po ukončení vypúšťania uzáver pevne uzatvoriť. 																					
<p>13. Prípadné nesprávne použitie :</p>	<p>Výrobok sa neodporúča používať v surovom stave. Odporúča sa ho použiť na výrobu tepelne opracovaných výrobkov. V prípade, že sa bielok použije na výrobu tepelne neopracovaných potravín (bielkové peny a pod.) je potrebné tieto výrobky skladovať v chlade a určiť najneskoršiu dobu</p>																					

ich spotreby.

14. Výživové údaje výrobku :

Výživové údaje	Na 100 g výrobku
Energia	206 kJ /49 kcal
Tuk	0
z toho nasýtené mastné kyseliny	0
Sacharidy	0,6 g
z toho cukry	0
Bielkoviny	11,2 g
Soľ	0,2 g

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

Vypracoval :	Schválil :
Meno : Ing. Marie Tormová, manažér kvality	Meno : Ing. Jozef Polomský, predseda predstavenstva
Podpis :	Podpis :
Dátum : 26.03.2014	Dátum : 26.03.2014