

F-R-002. Špecifikácia výrobku

Aktualizácia : 03

1. Špecifikácia čísla:	05/SV
2. Názov výrobku:	Vaječný žltok pasterizovaný
3. Typ výrobku:	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 žltka 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 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 vajec oddelením vaječného bielka a škrupín. Zloženie výrobku : 100% podiel vaječného žltka bez prídavných látok
6. Technologický postup výroby:	Vaječný žltok sa tepelne ošetrí pasterizáciou pri teplote min. 65°C, až 67°C, vychladí na teplotu max. +4°C, naplní sa do spotrebiteľských obalov a označí etiketou s údajmi v zmysle platnej legislatívy. Naplnený a označený obal sa presunie do chladiarenskeho skladu.
7. Balenie:	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.
8. Označovanie:	Názov a sídlo výrobcu : Eggproduct, a.s., Petrovanská 34, 080 01 Prešov, Slovensko, www.eggproduct.sk, SK 289 ES Názov výrobku : TEKUTÁ VAJEČNÝ ŽLTOK pasterizovaný Spotrebujte do: L Hmotnosť výrobku (podľa druhu obalu) Zloženie : 100% vaječný žltok bez prídavných látok Ďalej sú na etikete uvedené : Skladovacie podmienky, pokyny na spotrebu po otvorení, EAN kód výrobku, recyklačné znaky, kód etikety, môžu byť uvedené výživové údaje výrobku
9. Skladovacie a distribučné podmienky :	Výrobok skladovať pri teplote od 0°C do +4°C. 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>10. Trvanlivosť výrobku :</p>	<p>Pri dodržaní v bode 9 uvedených skladovacích distribučných podmienok je doba spotreby výrobku :</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <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;">7 dní</td> <td style="text-align: center;">spotrebovať do 48 hodín</td> </tr> <tr> <td>v plastových obaloch</td> <td style="text-align: center;">14 dní</td> <td style="text-align: center;">spotrebovať do 18 hodín</td> </tr> </table> <p>Pozn.:</p> <p>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	7 dní	spotrebovať do 48 hodín	v plastových obaloch	14 dní	spotrebovať do 18 hodín									
	neotvorených	po otvorení																	
v nerezových kontajneroch a cisternách	7 dní	spotrebovať do 48 hodín																	
v plastových obaloch	14 dní	spotrebovať do 18 hodín																	
<p>11. Požiadavky na výrobok: Organoleptické požiadavky</p> <p>Fyzikálno-chemické požiadavky</p> <p>Mikrobiologické požiadavky</p>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Vzhľad :</td> <td>Rovnorodá, mierne viskózna nepriehľadná hmota</td> </tr> <tr> <td>Farba :</td> <td>Žltoranžová až oranžová</td> </tr> <tr> <td>Konzistencia :</td> <td>Kvapalná, bez peny, hrudiek, zrazenín, úlomkov škrupín a iných cudzích prímiesí a nečistôt</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" style="width: 100%;"> <tr> <td>Sušina :</td> <td>min. 42 %</td> </tr> <tr> <td>Tuk :</td> <td>min. 26 %</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>6,0 – 7,5</td> </tr> </table> <p>Výrobok zodpovedá požiadavkám Nariadenia komisie (ES) č. 1441/2007 :</p> <p>Salmonella sp. : v 5 vzorkách negatívna</p> <p>Enterobacteriaceae : v 5 vzorkách max. 10 KTJ/g , z toho je v 2 vzorkách prípustných max. 10² KTJ/g</p>	Vzhľad :	Rovnorodá, mierne viskózna nepriehľadná hmota	Farba :	Žltoranžová až oranžová	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. 42 %	Tuk :	min. 26 %	Obsah cudzích prímiesí (vaječných škrupín, vaječných blán a iných častíc)	max. 100 mg/kg	pH :	6,0 – 7,5
Vzhľad :	Rovnorodá, mierne viskózna nepriehľadná hmota																		
Farba :	Žltoranžová až oranžová																		
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. 42 %																		
Tuk :	min. 26 %																		
Obsah cudzích prímiesí (vaječných škrupín, vaječných blán a iných častíc)	max. 100 mg/kg																		
pH :	6,0 – 7,5																		
<p>12. Ďalšie vlastnosti týkajúce sa spotreby : Cieľový spotrebiteľ</p> <p>Špecifické skupiny konzumentov</p> <p>Špecifické nariadenia</p>	<p>Výrobcovia potravinárskych výrobkov. Výrobok je určený ako surovina na použitie do tepelne spracovaných výrobkov. 17g (= 17 ml) výrobku zodpovedá 1 žltku z vajcia o hmotnosti 56g</p> <p>Výrobok nie je vhodný pre spotrebiteľov alergických na vajcia</p> <p>Pri vypúšťaní zmesi 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 použiť ho na výrobu tepelne opracovaných výrobkov.</p>																		

14. Výživové údaje výrobku :

Výživové údaje	Na 100 g výrobku
Energia	1129 kJ/273 kcal
Tuk	26,8 g
z toho nasýtené mastné kyseliny	7,0 g
Sacharidy	1,9 g
z toho cukry	0
Bielkoviny	13,9 g
Soľ	0

15. Popis výrobku :

Alergénne zložky :

Názov alergénu	Použité 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 výrobky 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 :

Meno : Ing. Marie Tormová, manažér kvality

Podpis :

Dátum : 26.03.2014

Schválil :

Meno : Ing. Jozef Polomský, predseda predstavenstva

Podpis :

Dátum : 26.03.2014