

Specifikace suroviny

Datum vydání: 01. 02. 2009

Datum revize: 30.09.2014

Počet stran: 4

Vypracoval (funkce): Simona Švorcová, obchodní asistent

Schválil (funkce): Jenčková Jana, obchodní ředitel

1. Název suroviny Fabiovit P 10 kg

2. Výrobce: Fabio Produkt spol. s r.o., Holín 92, 50601 Jičín

3. Popis suroviny:

odpovídá standardu suroviny.

Tento palmový tuk je vhodný pro pekařský i cukrářský průmysl. Doporučujeme pro zátěžové smažení (koblihy, hranolky, chipsy, oříšky, masa, ryby i zelenina).

Vzhled: homogenní, hladký, nahodilá změna struktury není na závadu

Konzistence: při běžné teplotě pevná

Barva: světle krémová

Chuť: neutrální, bez cizích zápachů

Vůně: neutrální, bez cizích zápachů

Země původu: Polsko

4. Složení suroviny:

Částečně ztužené rostlinný palmový olej nehydrogenovaný.

FABIO PRODUKT spol. s r.o.
Holín 92, 506 01 Jičín, CZ
IČ: 25252933
DIČ: CZ25252933

Tel.: +420 493 522 673
Fax: +420 493 532 129
www.fabioprodukt.cz
e-mail: fabioprodukt@fabioprodukt.cz

Bankovní spojení: ČS, a.s. HK
č.ú.: 116 082 4329 / 0800
IBAN: CZ 28 0800 0000 0011
BIC: GIBA CZ PX

Firma Fabio Produkt spol s r.o. je
zapsána u krajského soudu v Hradci
Králové oddíl C, vložka 10216.
Společnost je zapojena do systému
EKO-KOM pod č. EK-F04020182.



5. Obsah alergenů:

Obsah alergenů:

Obsah dále uvedených alergenů se týká i obsahu stopových množství:

| Surovina obsahuje některou z dále uvedených složek | ANO / NE |
|---|----------|
| Obiloviny obsahující gluten (pšenice, žito, ječmen, oves apod.) nebo výrobky z nich | NE |
| Korýši a výrobky z nich | NE |
| Vejce a výrobky z vajec (vaječný lecithin) | NE |
| Ryby a výrobky z nich | NE |
| Burské oříšky (arašídy) a výrobky z nich | NE |
| Sója a výrobky ze sóji | NE |
| Mléko, mléčné výrobky, laktóza | NE |
| Ořechy a výrobky z nich | NE |
| Oxid siřičitý o koncentraci nad 10 mg/kg | NE |
| Celer a výrobky z něj | NE |
| Hořčice a výrobky z ní | NE |
| Celer a výrobky z něj | NE |
| Vlčí bob a výrobky z něj | NE |
| Sezam a výrobky z něj | NE |
| Měkkýši a výrobky z nich | NE |

6. Fyzikální a chemické požadavky:

(Příloha použitých metod stanovení na vyžádání)

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Číslo kyselosti mg KOH/g: | max. 1,5 |
| Peroxidové číslo | Max. 3,0 meq/kg |
| Jodové číslo v g/100g | 50-55 |
| Obsah tuku v % | 100 |
| Obsah vody | max. 0,15 % hm. |
| Oxidační stabilita | <10h (180°C) |
| Transmastné kyseliny % | max. 1,0 |
| Bod zakouření | 220°C |
| Bod tání | 35-38 °C |

* dle ČSN 58 8771

7. Nutriční hodnoty:

| Název položky | Energetická hodnota kJ/kcal ve 100g | Tuky (g/100g) | Z toho nasycené mastné kyseliny (g/100g) | Sacharidy (g/100g) | Z toho cukry (g/100g) | Bílkoviny (g/100g) | Sůl g/(100g) |
|---------------|--|------------------|--|-----------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------|
| Fabiovit P | 3.700/900 ¹⁾ | 100 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0,0 |

8. Mikrobiologické požadavky:

- výrobek splňuje požadavky Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 v platném znění; interně byly nastaveny tyto ukazatele:

| | |
|---------------------|-------------------------------|
| Plísňe: | max. 5.10 ² KTJ/ml |
| CPM: | max. 10 ³ KTJ/ml |
| Koliformní bakterie | max. 50 KTJ/ml |

Ostatní neuvedené mikrobiologické požadavky jsou v souladu s limity doporučenými organizacemi FAO a WHO v Codexu Alimentarius a dále nepřekročují maximální hodnoty požadované zákony a směrnicemi podle platné legislativy EU a České republiky.

9. Kontaminující látky:

Hodnoty kontaminujících látek jsou udrženy na co nejmenší hranici, které lze dosáhnout dodržováním správných výrobních postupů. Obsah těžkých kovů a dalších neuvedených kontaminantů jsou v souladu s limity doporučenými organizacemi FAO a WHO v Codexu Alimentarius a nepřekračují maximální hodnoty požadované zákony a směrnicemi podle platné legislativy EU a České republiky.

Dle nařízení (ES) 1881/2006 a vyhlášky č. 305/2004 Sb. v platném znění:

| | |
|--|--------------------------------------|
| olovo: | max. 0,1 mg/kg |
| suma dioxinů: | max. 0,75 pg/g tuku |
| suma dioxinů a PCB s dioxinovým efektem: | max. 1,25 pg/g tuku |
| suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 a PCB180 - | max. 40 ng/g tuku |
| benzo[a]pyren: | max. 2 µg/kg |
| suma benzo[a]pyrenu, benzo[a]anthracenu, benzo[b]fluoranthenu a chrysenu - | max. 10 µg/kg |
| obsah kyseliny erukové | max. 5% z celkových mastných kyselin |

8. Skladovací podmínky a trvanlivost:

Podmínky při skladování balené výrobky: Skladuje se v čistých, suchých, krytých skladech při teplotě max. 16°C, chráněných před přímým slunečním zářením.

Minimální trvanlivost: 6 měsíců od data výroby

Balení: karton 10 kg, celková hmotnost na paletě 960 kg.

9. Podmínky pro přepravu:

Přeprava i obal splňuje veškeré hygienické požadavky pro potraviny. Přeprava se uskutečňuje v krytých, čistých a suchých přepravních prostředcích určených pouze pro přepravu potravin, prostých pachů a skladistních škůdců, odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny. Druh dopravy a obalu a značení obalů se stanoví na základě dohody mezi dodavatelem a odběratelem.

10. Další důležité informace:

Hygiena:

Výroba, zpracování, skladování a přeprava surovin je v souladu s požadavky Codexu Alimentarius a s požadavky doporučenými mezinárodními směrnicemi o základních principech a požadavcích pro hygienu potravin.

Surovina neobsahuje žádné druhy škůdců, jako například hmyz, jeho larvy nebo vajíčka, hlodavce a jejich výkaly.

Surovina neobsahuje žádné toxické nebo škodlivé látky v množství, které by představovalo ohrožení lidského zdraví.

Genetická modifikace

Dodavatel dále potvrzuje, že surovina není geneticky modifikovaná, ani není vyrobena z geneticky modifikovaných složek.

Ozařování surovin

Dodavatel dále potvrzuje, že surovina není ošetřena ozářením (UV, ionizační).

Mikrobiologické požadavky

Země původu: Polsko

Margarín je vyroben dle požadavků distributora a podléhá vstupní kontrole.

11. Kontaktní adresa:

Distributor: FABIO PRODUKT spol. s r.o., Holín 92, 50601 Jičín

FABIO PRODUKT spol. s r.o.
Holín 92, 506 01 Jičín, CZ
IČ: 25252933
DIČ: CZ25252933

Tel.: +420 493 522 673
Fax: +420 493 532 129
www.fabioprodukt.cz
e-mail: fabioprodukt@fabioprodukt.cz

Bankovní spojení: ČS, a.s. HK
č.ú.: 116 082 4329 / 0800
IBAN: CZ 28 0800 0000 0011
BIC: GIBA CZ PX

Firma Fabio Produkt spol s r.o. je
zapsána u krajského soudu v Hradci
Králové oddíl C, vložka 10216.
Společnost je zapojena do systému
EKO-KOM pod č. EK-F04020182.



www.fvz.com
ID: 9105065880

Specifikace suroviny

Datum vydání: 01. 02. 2009

Datum revize: 25.07.2014

Počet stran: 4

Vypracoval (funkce): Simona Švorcová, obchodní asistent

Schválil (funkce): Jenčková Jana, obchodní ředitel

1. Název suroviny Fabiovit S

2. Výrobce: Fabio Produkt spol. s r.o., Holín 92, 50601 Jičín

3. Popis suroviny:

odpovídá standardu suroviny.

Margarin velmi dobré kvality. Vyroben z čistě rostlinných produktů, pro výrobu běžných, jemných a třených těst. Jeho výhodou je velmi široké použití v pekařské i cukrářské výrobě.

GMO free.

Vzhled: homogenní, hladký, nahodilá změna struktury není na závadu

Konzistence: při běžné teplotě roztíratelná, vláčná

Barva: bílá až nažloutlá

Chuť: příjemná margarínová

Vůně: příjemná margarínová

Země původu: Polsko

4. Složení suroviny:

Částečně ztužené rostlinné oleje a tuky (palmové, řepkový), voda, emulgátor (E-471, E-322), sůl (0,2%), regulátor kyselosti - kyselina citronová (E-330), konzervační látky - sorban draselný (E202), barvivo - annatto (E160b), máslové aroma.

FABIO PRODUKT spol. s r.o.
Holín 92, 506 01 Jičín, CZ
IČ: 25252933
DIČ: CZ25252933

Tel.: +420 493 522 673
Fax: +420 493 532 129
www.fabioprodukt.cz
e-mail: fabioprodukt@fabioprodukt.cz

Bankovní spojení: ČS, a.s. HK
č.ú.: 116 082 4329 / 0800
IBAN: CZ 28 0800 0000 0011
BIC: GIBA CZ PX

Firma Fabio Produkt spol s r.o. je zapsána u krajského soudu v Hradci Králové oddíl C, vložka 10216. Společnost je zapojena do systému EKO-KOM pod č. EK-F04020182.



5. Obsah alergenů:

Obsah alergenů:

Obsah dále uvedených alergenů se týká i obsahu stopových množství:

| Surovina obsahuje některou z dále uvedených složek | ANO / NE |
|---|----------|
| Obiloviny obsahující gluten (pšenice, žito, ječmen, oves apod.) nebo výrobky z nich | NE |
| Korýši a výrobky z nich | NE |
| Vejce a výrobky z vajec (vaječný lecithin) | NE |
| Ryby a výrobky z nich | NE |
| Burské oříšky (arašídy) a výrobky z nich | NE |
| Sója a výrobky ze sóji | NE |
| Mléko, mléčné výrobky, laktóza | NE |
| Ořechy a výrobky z nich | NE |
| Oxid siřičitý o koncentraci nad 10 mg/kg | NE |
| Celer a výrobky z něj | NE |
| Hořčice a výrobky z ní | NE |
| Celer a výrobky z něj | NE |
| Vlčí bob a výrobky z něj | NE |
| Sezam a výrobky z něj | NE |

6. Fyzikální a chemické požadavky:

(Příloha použitých metod stanovení na vyžádání)

| | |
|---|--|
| Číslo kyselosti mg KOH/g: | max. 1,5 |
| Peroxidové číslo | Max. 4,0 meq/kg |
| Barviva | Annato– (E160b) |
| Aromatické látky | máslové aroma |
| Obsah vody: | max. 17 % hm. |
| Látky těkavé při 105 °C | max. 0,2 % hm. |
| Transmastné kyseliny % | podíl Max 2 % |
| Regulátor kyselosti | Kyselina citronová (E330) 0,04 % |
| Obsah soli | 0,2 % |
| Přídavné látky - emulgátory: - konzervant: | Mono a diglyceridy mastných kyselin E471, sorban draselný E202, |

* dle ČSN 58 8771

FABIO PRODUKT spol. s r.o.
Holín 92, 506 01 Jičín, CZ
IČ: 25252933
DIČ: CZ25252933

Tel.: +420 493 522 673
Fax: +420 493 532 129
www.fabioprodukt.cz
e-mail: fabioprodukt@fabioprodukt.cz

Bankovní spojení: ČS, a.s. HK
č.ú.: 116 082 4329 / 0800
IBAN: CZ 28 0800 0000 0011
BIC: GIBA CZ PX

Firma Fabio Produkt spol s r.o. je
zapsána u krajského soudu v Hradci
Králové oddíl C, vložka 10216.
Společnost je zapojena do systému
EKO-KOM pod č. EK-F04020182.



7. Nutriční hodnoty:

| Název položky | Energetická hodnota kJ/kcal ve 100g | Tuky (g/100g) | Z toho nasycené mastné kyseliny (g/100g) | Sacharidy (g/100g) | Z toho cukry (g/100g) | Bílkoviny (g/100g) | Sůl g/(100g) |
|---------------|--|------------------|--|-----------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------|
| Fabiovit S | 2.960/720 ¹⁾ | 80 | 39 | 0 | 0 | 0 | 0,2 |

8. Mikrobiologické požadavky:

Surovina neobsahuje žádné toxické produkty mikroorganismů v množství, které by ohrozilo lidské zdraví (zejména stafylokokové enterotoxiny, enterotoxin C. perfringens, enterotoxin B.cereus, verocytotoxin E. coli). Dále neobsahuje žádné patogenní mikroorganismy (zejména E. coli 0157, Salmonella spp., Shigella spp.).

| | limit |
|---------------------|-------------------|
| CPM | 5.10 ² |
| Koliformní bakterie | 10 ² |

Ostatní neuvedené mikrobiologické požadavky jsou v souladu s limity doporučenými organizacemi FAO a WHO v Codexu Alimentarius a dále nepřekročí maximální hodnoty požadované zákony a směrnici podle platné legislativy EU a České republiky.

9. Kontaminující látky:

(použité metody stanovení na vyžádání)

Hodnoty kontaminujících látek jsou udrženy na co nejmenší hranici, které lze dosáhnout dodržováním správných výrobních postupů. Obsah těžkých kovů a dalších neuvedených kontaminantů jsou v souladu s limity doporučenými organizacemi FAO a WHO v Codexu Alimentarius a nepřekračují maximální hodnoty požadované zákony a směrnici podle platné legislativy EU a České republiky.

10. Skladovací podmínky a trvanlivost:

Podmínky při skladování balené výrobky: Skladuje se v čistých, suchých, krytých skladech při teplotě 4-16°C, chráněných před přímým slunečním zářením.

Minimální trvanlivost: 6 měsíců od data výroby

Balení: karton 10 kg, celková hmotnost na paletě 880 kg.

11. Podmínky pro přepravu:

Přeprava i obal splňuje veškeré hygienické požadavky pro potraviny. Přeprava se uskutečňuje v krytých, čistých a suchých přepravních prostředcích určených pouze pro přepravu potravin, prostých pachů a skladistních škůdců, odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny. Druh dopravy a obalu a značení obalů se stanoví na základě dohody mezi dodavatelem a odběratelem.

12. Další důležité informace:

Hygiena:

Výroba, zpracování, skladování a přeprava surovin je v souladu s požadavky Codexu Alimentarius a s požadavky doporučenými mezinárodními směrnicemi o základních principech a požadavcích pro hygienu potravin.

Surovina neobsahuje žádné druhy škůdců, jako například hmyz, jeho larvy nebo vajíčka, hlodavce a jejich výkaly.

Surovina neobsahuje žádné toxické nebo škodlivé látky v množství, které by představovalo ohrožení lidského zdraví.

Genetická modifikace

Dodavatel dále potvrzuje, že surovina není geneticky modifikovaná, ani není vyrobena z geneticky modifikovaných složek.

Ozařování surovin

Dodavatel dále potvrzuje, že surovina není ošetřena ozářením (UV, ionizační).

Mikrobiologické požadavky

Země původu: Polsko

Margarín je vyroben dle požadavků distributora a podléhá vstupní kontrole.

13. Kontaktní adresa:

Distributor: Fabio Produkt spol. s r.o., Holín 92, 50601 Jičín

FABIO PRODUKT spol. s r.o.
Holín 92, 506 01 Jičín, CZ
IČ: 25252933
DIČ: CZ25252933

Tel.: +420 493 522 673
Fax: +420 493 532 129
www.fabioprodukt.cz
e-mail: fabioprodukt@fabioprodukt.cz

Bankovní spojení: ČS, a.s. HK
č.ú.: 116 082 4329 / 0800
IBAN: CZ 28 0800 0000 0011
BIC: GIBA CZ PX

Firma Fabio Produkt spol s r.o. je
zapsána u krajského soudu v Hradci
Králové oddíl C, vložka 10216.
Společnost je zapojena do systému
EKO-KOM pod č. EK-F04020182.



Specifikace suroviny

Datum vydání: 9.4.1999

Datum revize: 23.01.2014

Počet stran: 5

Vypracoval (funkce): Simona Švorcová, obchodní asistent

Schválil (funkce): Jenčková Jana, obchodní ředitel

1. **Název suroviny: MANKA – řepkový rafinovaný olej**
2. **Výrobce: Fabio Produkt spol. s r.o., Holín 92, 50601 Jičín**
3. **Popis suroviny:**

Zařazení suroviny dle vyhlášky č. 370/2008 Sb. v platném znění:

druh: jedlý olej

skupina: rostlinný

podskupina: jednodruhový (řepkový)

Odpovídá standardu suroviny.

Dodávky suroviny jsou zcela homogenní. Počet partií (šarží) je uveden v průvodních dokumentech – dodacím listu. Surovina **neobsahuje geneticky modifikované suroviny**.

Smyslové požadavky dle interních norem a předpisů:

Vzhled: čirá, homogenní tekutina bez usazenin

Konzistence: viskózní tekutina

Barva: žluto - zelená

Chuť: neutrální nebo slabě osobitá po výchozích surovinách

Vůně: neutrální nebo slabě osobitá po výchozích surovinách

Země původu: ČR

FABIO PRODUKT spol. s r.o.
Holín 92, 506 01 Jičín, CZ
IČ: 25252933
DIČ: CZ25252933

Tel.: +420 493 522 673
Fax: +420 493 532 129
www.fabioprodukt.cz
e-mail: fabioprodukt@fabioprodukt.cz

Bankovní spojení: ČS, a.s. HK
č.ú.: 116 082 4329 / 0800
IBAN: CZ 28 0800 0000 0011
BIC: GIBA CZ PX

Firma Fabio Produkt spol s r.o. je zapsána u krajského soudu v Hradci Králové oddíl C, vložka 10216. Společnost je zapojena do systému EKO-KOM pod č. EK-F04020182.



4. Složení suroviny:

| | |
|---|-----|
| Složení: | % |
| nízkoerukový řepkový olej – rafinovaný - neztužený | 100 |

| | | |
|----------|------------|---------|
| Aditiva: | % množství | E číslo |
| | NE | NE |

5. Obsah alergenů:

| Surovina obsahuje některou z dále uvedených složek | ANO / NE |
|---|----------|
| Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves apod.) a výrobky z nich | NE |
| Korýši a výrobky z nich | NE |
| Večce a výrobky z nich | NE |
| Ryby a výrobky z nich | NE |
| Jádra podzemnice olejné (arašídý) a výrobky z nich | NE |
| Sójové boby a výrobky z nich | NE |
| Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy) | NE |
| Skořápkové plody a výrobky z nich | NE |
| Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l | NE |
| Měkkýši a výrobky z nich | NE |
| Hořčice a výrobky z ní | NE |
| Celer a výrobky z něj | NE |
| Víčí bob (lupina) a výrobky z něj | NE |
| Sezamová semena a výrobky z nich | NE |

Křížová kontaminace není možná.

| Parametr | Jednotka/ size | Výsledky/ results | Specifikace | Metoda testování/ Test method |
|--|-------------------------|----------------------|----------------|----------------------------------|
| FFA/volné mastné kyseliny | % | | max. 0,3 | ISO 660 |
| Barva Lovibond (colour) | red/ 5 ^{1/4} „ | | max. 1,5 | AOCS Cc 13e-92 |
| Obsah vody (water content) | % | | max. 0,1 | Karl Fischer |
| Jodové číslo (Iodine value) | g I ₂ /100g | | 105-126 | ISO 3961 |
| Číslo kyselosti | mgKOH/g | | max. 0,6 | |
| Peroxidové číslo na začátku doby použitelnosti | meq O ₂ /kg | | max. 1,0 | ISO 3960 |
| Peroxidové číslo na konci doby použitelnosti | meq O ₂ /kg | | max. 10,0 | ISO 3960 |
| Hustota při 20°C | kg/m ³ | | 914-920 | |
| Trans mastné kyseliny (TFA) | % | | max. 1,5 | ISO 5508 |
| Složení mastných kyselin | Fatty acid profile | | CODEX STAN 210 | ISO 5508 |
| C14:0 | % | | ND-0,2 | |
| C16:0 | % | | 2,5-7,0 | |
| C18:0 | % | | 0,8-3,0 | |
| C18:1 | % | | 51-70 | |
| C18:2 | % | | 15-30 | |
| C18:3 | % | | 5,0-14 | |
| C20:0 | % | | 0,2-1,2 | |
| C20:1 | % | | 0,1-4,3 | |
| C20:2 | % | | ND-0,1 | |
| C22:0 | % | | ND-0,6 | |
| C22:1 | % | | ND-2,0 | |
| C22:2 | % | | ND-0,1 | |
| C24:0 | % | | ND-0,3 | |

6. Nutriční hodnoty:

| Název položky | Energetická hodnota kJ/kcal ve 100g | Bílkoviny (g/100g) | Sacharidy (g/100g) | Z toho cukry (g/100g) | Tuky (g/100g) | Z toho Nasycené Mastné kyseliny (g/100g) | Sůl g/(100g) |
|-------------------------|---|-----------------------|-----------------------|--------------------------|------------------|--|-----------------|
| Řepkový rafinovaný olej | 3700/900 ¹⁾ | 0 | 0 | 0 | 100 | 7 | 0 |

FABIO PRODUKT spol. s r.o.
Holín 92, 506 01 Jičín, CZ
IČ: 25252933
DIČ: CZ25252933

Tel.: +420 493 522 673
Fax: +420 493 532 129
www.fabioprodukt.cz
e-mail: fabioprodukt@fabioprodukt.cz

Bankovní spojení: ČS, a.s. HK
č.ú.: 116 082 4329 / 0800
IBAN: CZ 28 0800 0000 0011
BIC: GIBA CZ PX

Firma Fabio Produkt spol s r.o. je
zapsána u krajského soudu v Hradci
Králové oddíl C, vložka 10216.
Společnost je zapojena do systému
EKO-KOM pod č. EK-F04020182.



6. Mikrobiologické požadavky:

- výrobek splňuje požadavky Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 v platném znění; interně byly nastaveny tyto ukazatele:

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Plísňe: | max. $5 \cdot 10^2$ KTJ/ml |
| CPM: | max. 10^3 KTJ/ml |
| Koliformní bakterie | max. 50 KTJ/ml |

Ostatní neuvedené mikrobiologické požadavky jsou v souladu s limity doporučenými organizacemi FAO a WHO v Codexu Alimentarius a dále nepřekročují maximální hodnoty požadované zákony a směrnicemi podle platné legislativy EU a České republiky.

7. Kontaminující látky:

Hodnoty kontaminujících látek jsou udrženy na co nejmenší hranici, které lze dosáhnout dodržováním správných výrobních postupů. Obsah těžkých kovů a dalších neuvedených kontaminantů jsou v souladu s limity doporučenými organizacemi FAO a WHO v Codexu Alimentarius a nepřekračují maximální hodnoty požadované zákony a směrnicemi podle platné legislativy EU a České republiky.

Dle nařízení (ES) 1881/2006 a vyhlášky č. 305/2004 Sb. v platném znění:

| | |
|--|--------------------------------------|
| olovo: | max. 0,1 mg/kg |
| suma dioxinů: | max. 0,75 pg/g tuku |
| suma dioxinů a PCB s dioxinovým efektem: | max. 1,25 pg/g tuku |
| suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 a PCB180 - | max. 40 ng/g tuku |
| benzo[a]pyren: | max. 2 µg/kg |
| suma benzo[a]pyrenu, benzo[a]anthracenu, benzo[b]fluoranthenu a chrysenu - | max. 10 µg/kg |
| obsah kyseliny erukové | max. 5% z celkových mastných kyselin |

8. Skladovací podmínky a trvanlivost:

Podmínky při skladování: Skladuje se v čistých, suchých, krytých skladech při teplotě do + 20°C, chráněných před přímým slunečním zářením:

Trvanlivost od data dodání:- při skladovací teplotě do 18°C - 6měsíců (cisterna),
kontejnery – 6 měsíců, balené výrobky – 12 měsíců.
-při skladovací teplotě do 30°C – 4 měsíce /cisterna a kontejnery/
6 měsíců balené výrobky.

9. Podmínky pro přepravu:

Přepravní vozidla i obaly splňují veškeré hygienické požadavky pro potraviny. Přeprava se uskutečňuje v krytých, čistých a suchých přepravních prostředcích určených pouze pro přepravu potravin, prostých pachů a skladištních škůdců, odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny. Druh dopravy a obalu a značení obalů se stanoví na základě dohody mezi dodavatelem a odběratelem.

Surovina je balena do obalů vhodných pro přímý styk s potravinou:

- IBC 1000L UN kontejner: Vnitřní nádoba vyrobena vyfukovací metodou z vysokomolekulárního PE, odolný vůči trhlinám, zajištěno samo-vyprázdnění. Vnější obal pevná pozinkovaná mřížová konstrukce. Objem 1000l. Hmotnost 65 kg.
- IBC 640 LUN kontejner: Vnitřní nádoba natur, materiál HDPE. Vnější obal pevná pozinkovaná mřížová konstrukce. Objem 640l. Hmotnost 50 kg.

10. Další důležité informace:

Hygiena:

Výroba, zpracování, skladování a přeprava surovin je v souladu s požadavky Codexu Alimentarius a s požadavky doporučenými mezinárodními směrnici o základních principech a požadavcích pro hygienu potravin.

Surovina neobsahuje žádné druhy škůdců, jako například hmyz, jeho larvy nebo vajíčka, hlodavce a jejich výkaly.

Surovina neobsahuje žádné toxické nebo škodlivé látky v množství, které by představovalo ohrožení lidského zdraví.

Suroviny odpovídají požadavkům na maximální limity reziduí pesticidů (a veterinárních léčiv) podle příslušných ustanovení a limitů uvedených v platné české a evropské legislativě.

Genetická modifikace

Dodavatel dále potvrzuje, že surovina není geneticky modifikovaná, ani není vyrobena z geneticky modifikovaných složek.

Ozařování surovin

Dodavatel dále potvrzuje, že surovina není ošetřena ozářením (UV, ionizační).

Specifikace suroviny

Datum vydání: 9.3.2009

Datum revize: 23.01.2014

Počet stran: 4

Vypracoval (funkce): Simona Švorcová, obchodní asistent

Schválil (funkce): Jenčková Jana, obchodní ředitel

1. Název suroviny PALOMA FRIT

2. Výrobce: Fabio Produkt spol. s r.o., Holín 92, 50601 Jičín

3. Popis suroviny:

Paloma frit je vyrobená z palmového oleje z plodu palmy (ELEASIS GUINEENSIS. Díky nízkému obsahu kyseliny linolové, oproti ostatním olejům, u vysokých teplot při fritování nevzniká charakteristický zápach. Neobsahuje Trans mastné kyseliny. GMO free.

Zařazení suroviny dle vyhlášky č. 370/2008 Sb. v platném znění:

druh: jedlý olej

skupina: rostlinný

podskupina: jednodruhový (palmový)

Odpovídá standardu suroviny.

Dodávky suroviny jsou zcela homogenní. Počet partií (šarží) je uveden v průvodních dokumentech – dodacím listu.

Surovina **neobsahuje geneticky modifikované suroviny.**

Vzhled:čirá, homogenní tekutina bez zjevné usazeniny při teplotě nad 40 °C.

Konzistence:při běžné teplotě tuhá

Barva – tekutá konzistence: žlutá, v tuhém stavu:bílá

Chuť:neutrální

Vůně: neutrální

Země původu: Německo

FABIO PRODUKT spol. s r.o.
Holín 92, 506 01 Jičín, CZ
IČ: 25252933
DIČ: CZ25252933

Tel.: +420 493 522 673
Fax: +420 493 532 129
www.fabioprodukt.cz
e-mail: fabioprodukt@fabioprodukt.cz

Bankovní spojení: ČS, a.s. HK
č.ú.: 116 082 4329 / 0800
IBAN: CZ 28 0800 0000 0011
BIC: GIBA CZ PX

Firma Fabio Produkt spol s r.o. je zapsána u krajského soudu v Hradci Králové oddíl C, vložka 10216. Společnost je zapojena do systému EKO-KOM pod č. EK-F04020182.



4. Složení suroviny:

| | | | |
|--------------|------------|---------|--|
| Složení: | % | | |
| Palmový olej | 100 | | |
| Aditiva: | % množství | E číslo | |
| | NE | NE | |

5. Obsah alergenů:

Obsah alergenů:

Obsah dále uvedených alergenů se týká i obsahu stopových množství:

| Surovina obsahuje některou z dále uvedených složek | ANO / NE |
|---|----------|
| Obiloviny obsahující gluten (pšenice, žito, ječmen, oves apod.) nebo výrobky z nich | NE |
| Korýši a výrobky z nich | NE |
| Vejce a výrobky z vajec (vaječný lecithin) | NE |
| Ryby a výrobky z nich | NE |
| Burské oříšky (arašidy) a výrobky z nich | NE |
| Sója a výrobky ze sóji | NE |
| Mléko, mléčné výrobky, laktóza | NE |
| Ořechy a výrobky z nich | NE |
| Oxid siřičitý o koncentraci nad 10 mg/kg | NE |
| Celer a výrobky z něj | NE |
| Hořčice a výrobky z ní | NE |
| Sezam a výrobky z něj | NE |
| Vlčí bob a výrobky z něj | NE |

| 6. Parametr | Jednotka/ size | Výsledky/ results | Specifikace | Metoda testování/ Test method | Nutriční |
|--|-------------------------|----------------------|----------------|----------------------------------|----------|
| FFA/volné mastné kyseliny | % | | max. 0,1 | ISO 660 | |
| Barva Lovibond (colour) | red/ 5 ^{1/4} „ | | max. 3 | AOCS Cc 13e-92 | |
| Obsah vody (water content) | % | | max. 0,1 | Karl Fischer | |
| Jodové číslo (Iodine value) | g I ₂ /100g | | 50-55 | ISO 3961 | |
| Číslo kyselosti | mgKOH/g | | max. 0,2 | | |
| Peroxidové číslo na začátku doby použitelnosti | meq O ₂ /kg | | max. 1,0 | ISO 3960 | |
| Peroxidové číslo na konci doby použitelnosti | meq O ₂ /kg | | max. 10,0 | ISO 3960 | |
| Hustota při 20°C | kg/m ³ | | 920-950 | | |
| Trans mastné kyseliny (FA) | % | | max. 1,0 | ISO 5508 | |
| Složení mastných kyselin | Fatty acid profile | | CODEX STAN 210 | ISO 5508 | |
| C14:0 | % | | 0,5-2,0 | | |
| C16:0 | % | | 39,3-47,5 | | |
| C18:0 | % | | 3,5-6,0 | | |
| C18:1 | % | | 36,0-44,0 | | |
| C18:2 | % | | 9,0-12,0 | | |
| C18:3 | % | | max. 0,5 | | |
| Obsah pevných částic při 20°C | % | | 20-30 | IUPAC 2.150a | |
| Obsah pevných částic při 30°C | % | | 6-13 | IUPAC 2.150a | |

hodnoty:

| Název položky | Energetická hodnota kJ/kcal ve 100g | Bílkoviny (g/100g) | Sacharidy (g/100g) | Z toho cukry (g/100g) | Tuky (g/100g) | Z toho Nasycené Mastné kyseliny (g/100g) | Sůl g/(100g) |
|---------------|---|-----------------------|-----------------------|--------------------------|------------------|--|-----------------|
| Palmový olej | 3700/900 ¹⁾ | 0 | 0 | 0 | 100 | 50 | 0 |

1)...v souladu s článkem 5.1 nařízení Rady 90/496/EEC

7. Mikrobiologické požadavky:

- výrobek splňuje požadavky Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 v platném znění; interně byly nastaveny tyto ukazatele:

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Plísně: | max. $5 \cdot 10^2$ KTJ/ml |
| CPM: | max. 10^3 KTJ/ml |
| Koliformní bakterie | max. 50 KTJ/ml |

Ostatní neuvedené mikrobiologické požadavky jsou v souladu s limity doporučenými organizacemi FAO a WHO v Codexu Alimentarius a dále nepřekročují maximální hodnoty požadované zákony a směrnicemi podle platné legislativy EU a České republiky.

8. Kontaminující látky:

(použité metody stanovení na vyžádání)

Hodnoty kontaminujících látek jsou udrženy na co nejmenší hranici, které lze dosáhnout dodržováním správných výrobních postupů. Obsah těžkých kovů a dalších neuvedených kontaminantů jsou v souladu s limity doporučenými organizacemi FAO a WHO v Codexu Alimentarius a nepřekračují maximální hodnoty požadované zákony a směrnicemi podle platné legislativy EU a České republiky.

Dle nařízení (ES) 1881/2006 a vyhlášky č. 305/2004 Sb. v platném znění:

| | |
|--|---------------------|
| olovo: | max. 0,1 mg/kg |
| suma dioxinů: | max. 0,75 pg/g tuku |
| suma dioxinů a PCB s dioxinovým efektem: | max. 1,25 pg/g tuku |
| suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 a PCB180 - | max. 40 ng/g tuku |
| benzo[a]pyren: | max. 2 µg/kg |
| suma benzo[a]pyrenu, benzo[a]anthracenu, benzo[b]fluoranthenu a chrysenu - | max. 10 µg/kg |

9. Skladovací podmínky a trvanlivost:

Podmínky při skladování balené výrobky: Skladuje se v čistých, suchých, krytých skladech při teplotě do 30°C, chráněných před přímým slunečním zářením: Volně ložené oleje: skladování 45-60 C.

Trvanlivost od data dodání: 9měsíců (cisterna), kontejnery – 9 měsíců, balené výrobky – 12 měsíců.

10. Podmínky pro přepravu:

Přeprava i obal splňuje veškeré hygienické požadavky pro potraviny. Přeprava se uskutečňuje v krytých, čistých a suchých přepravních prostředcích určených pouze pro přepravu potravin, prostých pachů a skladištních škůdců, odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny. Druh dopravy a obalu a značení obalů se stanoví na základě dohody mezi dodavatelem a odběratelem.

FABIO PRODUKT spol. s r.o.
Holín 92, 506 01 Jičín, CZ
IČ: 25252933
DIČ: CZ25252933

Tel.: +420 493 522 673
Fax: +420 493 532 129
www.fabioprodukt.cz
e-mail: fabioprodukt@fabioprodukt.cz

Bankovní spojení: ČS, a.s. HK
č.ú.: 116 082 4329 / 0800
IBAN: CZ 28 0800 0000 0011
BIC: GIBA CZ PX

Firma Fabio Produkt spol s r.o. je
zapsána u krajského soudu v Hradci
Králové oddíl C, vložka 10216.
Společnost je zapojena do systému
EKO-KOM pod č. EK-F04020182.



11. Další důležité informace:

Hygiena:

Výroba, zpracování, skladování a přeprava surovin je v souladu s požadavky Codexu Alimentarius a s požadavky doporučenými mezinárodními směrnici o základních principech a požadavcích pro hygienu potravin.

Surovina neobsahuje žádné druhy škůdců, jako například hmyz, jeho larvy nebo vajíčka, hlodavce a jejich výkaly.

Surovina neobsahuje žádné toxické nebo škodlivé látky v množství, které by představovalo ohrožení lidského zdraví.

Dezinfekce (fumigace)

Suroviny odpovídají požadavkům na maximální limity reziduí pesticidů (a veterinárních léčiv) podle příslušných ustanovení a limitů uvedených v obecně závazných normách (zákonech a vyhláškách) platných v České republice v době realizace dodávky.

Genetická modifikace

Dodavatel dále potvrzuje, že surovina není geneticky modifikovaná, ani není vyrobena z geneticky modifikovaných složek.

Ozařování surovin

Dodavatel dále potvrzuje, že surovina není ošetřena ozářením (UV, ionizační).

Mikrobiologické požadavky:

Výrobek splňuje požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost stanovené zákonem č.356/2003 Sb. a prováděcími předpisy.

12. Kontaktní adresa:

Vývojové oddělení: Fabio Produkt spol. s r.o., Holín 92, 50601 Jičín

FABIO PRODUKT spol. s r.o.
Holín 92, 506 01 Jičín, CZ
IČ: 25252933
DIČ: CZ25252933

Tel.: +420 493 522 673
Fax: +420 493 532 129
www.fabioprodukt.cz
e-mail: fabioprodukt@fabioprodukt.cz

Bankovní spojení: ČS, a.s. HK
č.ú.: 116 082 4329 / 0800
IBAN: CZ 28 0800 0000 0011
BIC: GIBA CZ PX

Firma Fabio Produkt spol s r.o. je
zapsána u krajského soudu v Hradci
Králové oddíl C, vložka 10216.
Společnost je zapojena do systému
EKO-KOM pod č. EK-F04020182.

