



**ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO  
VÝROBKU  
BALIAREŇ VLČANY**

Dátum vydania: 01/ 2015  
Platnosť do: 01/2016  
Číslo špecifikácie: 10P/ 2015  
Strana: 1/5

## 1. Charakteristika výrobku

**SK: Bravčové oškvarky mleté** sú tepelne spracovaný produkt živočíšneho pôvodu ( zvyšok tukového tkaniva ) získaný vytápaním tukových tkanív zvierat ( ošípaných ) suchou cestou, určený pre priamu spotrebu, na tepelnú úpravu pokrmov a potravín v domácnostiach, a v závodoch na výrobu potravín.

**Zloženie :** Mleté bravčové oškvarky 95 % a škvarená bravčová masť 5 %.

Ukazovateľ	Jednotka	Povolená hodnota	Nameraná hodnota
Bielkoviny	Hmotnostné %	-	70 - 80
Voda	Hmotnostné %	max. 10,0	1- 2
Tuk	Hmotnostné %	-	20 - 40

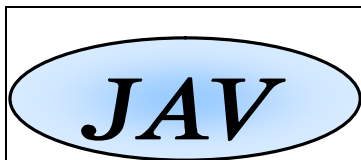
Výrobok sa vyrába podľa zásad správnej výrobnjej praxe GMP a HACCP. Okrem špecifických požiadaviek uvedených v tomto dokumente musí výrobok spĺňať požiadavky platných všeobecne záväzných predpisov SR a EÚ.

## 2. Organoleptické požiadavky na výrobok

Parameter	Požiadavka
Vôňa	charakteristická, bez cudzích pachov a pripálenín
Chuť	typická po čerstvých bravčových oškvarkoch bez cudzích príchuťí a pripálenín, jemne slaná
Farba:	svetlohnedá až zlatohnedá hmota s kúskami mletých oškvarkov
Textúra – konzistencia pri 20 °C	Mäkká, masťovitá, roztierateľná s kúskami mletých oškvarkov

Vypracoval/la : Ing. Z Sallaiová

Schválil: Ing. L. Vígh  
Dátum: 07.01.2015



**ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO  
VÝROBKU  
BALIAREŇ VLČANY**

Dátum vydania: 01/ 2015  
Platnosť do: 01/2016  
Číslo špecifikácie: 10P/ 2015  
Strana: 2/5

### 3. Mikrobiologické požiadavky

Podľa požiadaviek Nariadenia Komisie (ES) č. 1441/2007 z 5. decembra 2007, ktorým sa mení a dopĺňa Nariadenia komisie ES č. 2073/ 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny a podľa požiadaviek prílohy č.6 Tukey a oleje, k štvrtej hlave II. Časti PK SR Výnosu MP SR a MZ SR č. 01242 – OL - 2011, ktorým sa mení výnos č. 06267/2006-SL upravujúca mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na ich balenie.

Ukazovateľ	Jednotka	Povolená hodnota
<b>Listeria monocytogenes</b>	bez/25 g	Neprítomná v 25 g
<b>Salmonella sp.</b>	bez/25 g	Neprítomná v 25 g

### 4. Fyzikálne a chemické požiadavky

Podľa Nariadenia (ES)č. 853/2004 európskeho parlamentu a rady z 29. apríla 2004, ktorým sa stanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu a nariadenia (ES) č. 629/2008 z 2. júla 2008. ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 1881/2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu kontaminantov; výnosu MP a MZ z 29. októbra 2007 č. 14300/2007-OL, ktorým sa dopĺňa výnos MP a MZ SR z 11. septembra 2006 č. 18558//2006-SL, ktorým sa vydáva hlava PK SR upravujúca kontaminanty.

Ukazovateľ	Jednotka	Povolená hodnota
<b>Obsah vody</b>	Hmotnostné %	max. 10
<b>Olovo</b>	mg/kg	max. 1,0

Vypracoval/la : Ing. Z Sallaiová

Schválil: Ing. L. Víg  
Dátum: 07.01.2015

	<p style="text-align: center;"><b>ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO VÝROBKU BALIAREŇ VLČANY</b></p>	<p style="text-align: right;"><i>Dátum vydania: 01/ 2015 Platnosť do: 01/2016</i></p> <p style="text-align: right;"><i>Číslo špecifikácie: 10P/ 2015 Strana: 3/5</i></p>
---	---	--

## 6. Krajina pôvodu

Slovenská republika

## 7. Spôsob výroby:

Bravčové oškvarky sa získavajú škvarením surových bravčových tukových tkanív ( slanina, sadlo ) suchou cestou pri teplote od 100 °C do 130 °C po dobu cca 2 až 2,5 hodiny. Vychladené oškvarky sú triedené cez detektor kovu, po rozomletí a prídavku kuchynskej soli sa plnia do obalov.

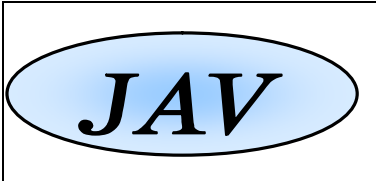
## 8. Minimálna trvanlivosť a skladovanie

Pri dodržaní podmienok prepravy a skladovania v tmavých a chladených skladoch, bez cudzích pachov, pri teplote do + 7 °C, RV do 80 %, chránené pred priamym slnečným žiarením je minimálna trvanlivosť výrobku 90 dní od dátumu výroby.

## 9. Balenie

Výrobca prehlasuje, že použité obaly spĺňajú požiadavky Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami (vrátane všetkých doplnení a noviel) a Nariadenia (EÚ) č. 202/2014, ktorým sa mení nariadenie ( EU ) č.10/2011 o plastových materiáloch predmetoch určených pre styk s potravinami vrátane nadväzujúcich predpisov národnej a Európskej legislatívy.

Výrobca ďalej prehlasuje, že použitý obal spĺňa požiadavky zákona č. 119/2010 Z.z. o obaloch a o zmene zákona č. 223/2001 Z. z. o odpadoch, vrátane všetkých doplnení a nadväzujúcich predpisov.

	<b>ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO VÝROBKU BALIAREŇ VLČANY</b>	Dátum vydania: 01/ 2015 Platnosť do: 01/2016 Číslo špecifikácie: 10P/ 2015 Strana: 4/5
---	--	---

## 10. Spôsob balenia, dodávania a deklarácie na obale

Spotrebiteľské balenie	Primárny obal	Obal	Hmotnosť	Paleta / kartóny	Hmotnosť/ paleta
	Al viečko	PP téglik	250 g		
	Sekundárny obal	Obal	Hmotnosť	Paleta / kartóny	Hmotnosť/ paleta
	kartón	3 – vrstvová kartonáž z vlnitej lepenky	250 g	80	480 kg
	paleta EU				

<b>Preprava</b>	v chladiarenských prepravných zariadeniach za podmienok skladovania a dodržania hygienických zásad manipulácie a prepravy
-----------------	---

Deklarácia na obale	
názov výrobku	výrobná šarža
zloženie	skladovacie podmienky
výrobca	čiarový kód
minimálna trvanlivosť do:	symboly (PAP, SK 671 ES, panáčik s košom)
množstvo	výživové údaje

## 11. Skladovanie

Výrobky sa skladujú v spotrebiteľskom balení vo vetraných chladiarenských skladoch bez cudzích pachov pri teplote do +7°C, RV do 80 %.chránené pred priamym slnečným žiarením.

Vypracoval/a : Ing. Z Sallaiová	Schválil: Ing. L. Vigh Dátum: 07.01.2015
---------------------------------	---

	<b>ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO VÝROBKU BALIAREŇ VLČANY</b>	Dátum vydania: 01/ 2015 Platnosť do: 01/2016 Číslo špecifikácie: 10P/ 2015 Strana: 5/5
---	--	---

## 12. Informácia o obsahu GMO a prítomnosti alergénov

- a) Výrobok neobsahuje alergény v zmysle nariadenia EP a Rady č. 1169/2011, ktoré nahrádza výnos MP SR a MZ SR č. 1187/2004-100, príloha č.3 v znení neskorších predpisov (v znení výnosov č. 1761/2005-100, č. 3069/2005-100, č. 3493/2005-100, č. 2319/2007-100 a č. 2319/2007-100).
- b) Výrobok neobsahuje geneticky modifikované organizmy, spĺňa požiadavky nariadení Európskeho parlamentu a Rady č. 1829/2003 a 1830/2003
- c) Výrobok nie je ošetrovaný ionizačným žiarením.

## 13. Nutričné hodnoty výrobku

Priemerné výživové údaje 100 g výrobku	% GDA (RI)	Odporúčané denné množstvo pre dospelých ( GDA, RI)	
<b>Energia</b>	3340 kJ/ 740 kcal	4 %	8400 kJ/ 2000 kcal
<b>Tuky</b>	83 g	118 %	70 g
<b>-z toho nasýtené masné kyseliny</b>	33 g	215 %	20 g
<b>Sacharidy</b>	0,0 g (stopy)	0 %	260 g
<b>- z toho cukry</b>	0,0 g	0 %	90 g
<b>Vláknina dietetická</b>	0,0 g	0 %	25 g
<b>Bielkoviny</b>	0,0 g	0 %	50 g
<b>Soľ (sodík)</b>	0,0 g (stopy)	0 %	2,4 g (6 g)

