



**ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO
VÝROBKU
BALIAREŇ VLČANY**

Dátum vydania: 01/ 2015
Platnosť do: 01/2016
Číslo špecifikácie: 07P/2015
Strana: 1/5

1. Charakteristika výrobku

SK: Bravčové oškvarky 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 : Oškvarky (škvarená bravčová slanina) 100 %.

Ukazovateľ	Jednotka	Povolená hodnota	Nameraná hodnota
Bielkoviny	Hmotnostné %	-	20-30
Voda	Hmotnostné %	max. 10,0	1- 2
Tuk	Hmotnostné %	-	60-80

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 príjemná škvarená, bez cudzích pachov a bez vône pripálenín
Chuť	typická po čerstvých bravčových oškvarkoch bez cudzích príchuťí
Farba:	svetlohnedá až zlatohnedá, pravidelného tvaru s malým podielom drobných zŕn, bez stôp po znečistení alebo plesní
Textúra – konzistencia pri 20 °C	krehká, môže byť mäkšia, na skuse oškvarku tučná

Vypracoval/la : Ing. Z Sallaiová

Schválil: Ing. L. Vígħ
Dátum: 07.01.2015

	ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO VÝROBKU BALIAREŇ VLČANY	<i>Dátum vydania: 01/ 2015 Platnosť do: 01/2016 Číslo špecifikácie: 07P/2015 Strana: 2/5</i>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

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
Listeria monocytogenes	bez/25 g	Neprítomná v 25 g
Salmonella sp.	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
Obsah vody	Hmotnostné %	max. 10
Olovo	mg/kg	max. 1,0

Vypracoval/la : Ing. Z Sallaiová	Schválil: Ing. L. Vígħ Dátum: 07.01.2015
----------------------------------	---------------------------------------------

	ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO VÝROBKU BALIAREŇ VLČANY	<i>Dátum vydania: 01/ 2015 Platnosť do: 01/2016 Číslo špecifikácie: 07P/2015 Strana: 3/5</i>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

6. Krajina pôvodu

Slovenská republika

7. Spôsob výroby:

Bravčové oškvarky sa získavajú škvarením surových bravčových tukových tkanív 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 a balené do obalov.

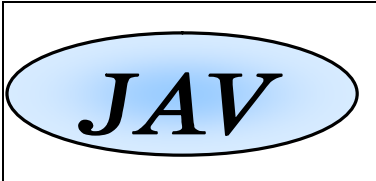
8. Minimálna trvanlivosť a skladovanie

Pri dodržaní podmienok prepravy a skladovania v tmavých a chladených skladoch, bez cudzích pachov, pri teplote do + 15 °C, RV 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 (EÚ) 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.

	ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO VÝROBKU BALIAREŇ VLČANY	Dátum vydania: 01/ 2015 Platnosť do: 01/2016 Číslo špecifikácie: 07P/2015 Strana: 4/5
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

10. Spôsob balenia, dodávania a deklarácie na obale

Spotrebiteľské balenie	Viečko	Obal	Hmotnosť	Paleta / kartóny	Hmotnosť/ paleta
	vrchná PET / PP fólia	plastový obal PP téglík	140 g		
	vrchná PET / PP fólia	plastový obal PP téglík	400 g		
	PP veko	PP dóza	1000 g		
		vákuové PA/PE vrecká	1000 g		
	Sekundárny obal	Obal	Hmotnosť	Paleta / kartóny	Hmotnosť/ paleta
	preložka	kartonáž			
	kartón	3 – vrstvová kartonáž z vlnitej lepenky	140 g	150	168 kg
400 g			40	117,6 kg	
1000 g			80	256 kg	
1000 g			70	280 kg	
	paleta EU			50	250 kg

Preprava	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

Vypracoval/la : Ing. Z Sallaiová	Schválil: Ing. L. Víg Dátum: 07.01.2015
----------------------------------	--------------------------------------------



**ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO
VÝROBKU
BALIAREŇ VLČANY**

Dátum vydania: 01/ 2015
Platnosť do: 01/2016
Číslo špecifikácie: 07P/2015
Strana: 5/5

11. Skladovanie

Výrobky sa skladujú v spotrebiteľskom balení vo vetraných chladiarenských skladoch bez cudzích pachov pri teplote do +15°C, RV 80 %.chránené pred priamym slnečným žiarením.

12. Informácia o obsahu GMO a prítomnosti alergénov

- 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).
- Výrobok neobsahuje geneticky modifikované organizmy, spĺňa požiadavky nariadení Európskeho parlamentu a Rady č. 1829/2003 a 1830/2003
- 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)	
Energia	3300 kJ/ 800 kcal	39 %	8400 kJ/ 2000 kcal
Tuky	81 g	116 %	70 g
-z toho nasýtené mastné kyseliny	30 g	150 %	20 g
Sacharidy	0,0 g (stopy)	0 %	260 g
- z toho cukry	0,0 g	0 %	90 g
Vláknina dietetická	0,0 g	0 %	25 g
Bielkoviny	0,0 g	0 %	50 g
Soľ (sodík)	0,0 g (stopy)	0 %	2,4 g (6 g)

Vypracoval/la : Ing. Z Sallaiová

Schválil: Ing. L. Vígħ
Dátum: 07.01.2015