



**ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO  
VÝROBKU  
BALIAREŇ VLČANY**

Dátum vydania: 01/ 2015  
Platnosť do: 01/2016  
Číslo špecifikácie: 11P/ 2015  
Strana: 1/5

## 1. Charakteristika výrobku

**SK: Kačacia masť** je jedlý živočíšny tuk, získaný škvarením surových kačacích tukových tkanív suchou cestou, určený pre priamu spotrebu, na tepelnú úpravu pokrmov a potravín v domácnostiach, a v závodoch na výrobu potravín.

**Zloženie :** Jedlý živočíšny (kačací ) tuk 100 %.

Ukazovateľ	Jednotka	Povolená hodnota
Tuk z kačacieho sádla	Hmotnostné %	min.99,5
Celkové nerozpustné nečistoty	Hmotnostné %	najviac 0,5

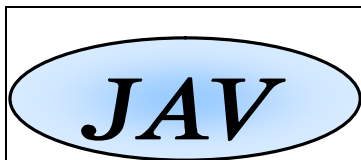
Výrobok sa vyrába podľa zásad správnej výrobnjej praxe GMP a HACCP. Okrem špecifických požiadaviek uvedených v tomto dokumente musí výrobok spĺňať požiadavky platných všeobecne záväzných predpisov SR a EÚ.

## 2. Organoleptické požiadavky na výrobok

Parameter	Požiadavka
Vôňa	charakteristická po užitej surovine, sladká, bez cudzích pachov
Chuť	typická pre výrobok, bez cudzích príchutí
Farba:	biela až svetložltá
Textúra – konzistencia pri 20 °C	mäkká, masťovitá, mierne krupičkovitá, polotekutá

Vypracoval/la : Ing. Z Sallaiová

Schválil: Ing. L. Vigh  
Dátum: 07.01.2015



**ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO  
VÝROBKU  
BALIAREŇ VLČANY**

Dátum vydania: 01/ 2015  
Platnosť do: 01/2016  
Číslo špecifikácie: 11P/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 Tuky 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			
		n	c	m	M
Koliformné baktérie	KTJ/g	5	0	m 10	
Plesne	KTJ/g	5	2	m 1x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>

### 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
Voľné mastné kyseliny	Hmotnostné %	max. 1,25
Peroxidové číslo	meqO/kg	max. 4
Celkové nerozpustné nečistoty	Hmotnostné %	najviac 0,5
Olovo	mg/kg	max. 1,0
Meď	mg/kg	max. 0,1
Arzén	mg/kg	max. 0,1

Vypracoval/la : Ing. Z Sallaiová

Schválil: Ing. L. Vígħ  
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: 11P/2015 Strana: 3/5</i></p>
---	---	---

## 6. Krajina pôvodu

Slovenská republika

## 7. Spôsob výroby:

Kačacia masť sa získava škvarením surových tukových tkanív vodnej hydiny – kačíc suchou cestou pri teplote od 100 °C do 130 °C po dobu cca 2 až 2,5 hodiny.

## 8. Minimálna trvanlivosť a skladovanie

Pri dodržaní podmienok prepravy a skladovania v tmavých a chladených skladoch, bez cudzích pachov, pri teplote do +7 °C, a RV do 80 %, chránený 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.

	<b>ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO VÝROBKU BALIAREŇ VLČANY</b>	Dátum vydania: 01/ 2015 Platnosť do: 01/2016 Číslo špecifikácie: 11P/2015 Strana: 4/5
---	--	--

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

Spotrebiteľské balenie	Viečko	Obal	Hmotnosť	Paleta / kartóny	Hmotnosť/ paleta
	AL viečko	PP téglík	150 g		
	Sekundárny obal	Obal	Hmotnosť	Paleta / kartóny	Hmotnosť/ paleta
	kartón	3 – vrstvová kartonáž z vlnitej lepenky	150 g	100	360 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

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



**ŠPECIFIKÁCIA HOTOVÉHO  
VÝROBKU  
BALIAREŇ VLČANY**

Dátum vydania: 01/ 2015  
Platnosť do: 04/2016  
Číslo špecifikácie: 11P/ 2015  
Strana: 5/5

## 11. Skladovanie

Výrobky sa skladujú pred balením v oceľových nádržiach do 55 °C, v spotrebiteľskom balení v chladiarenských skladoch do +7°C, RV do 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)	
<b>Energia</b>	3700 kJ/ 885 kcal	44 %	8400 kJ/ 2000 kcal
<b>Tuky</b>	99,9 g	143 %	70 g
<b>-z toho nasýtené mastné kyseliny</b>	31 g	155 %	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)

Vypracoval/la : Ing. Z Sallaiová

Schválil: Ing. L. Víg  
Dátum: 07.01.2015