

SPECIFIKACE

Číslo specifikace: SPEC 10050

Název produktu: Dr. Oil's 10L fritovací olej

Výrobce: AVENA s.r.o., Divnice 115, Slavičín 763 21
Provozovna: Dělnická 414, Bzenec 696 81

Složení: řepkový olej rafinovaný – nízkoerukový, slunečnicový olej, 20% rafinovaný palmový tuk, E900

Zařazení suroviny: **Druh:** Jedlý olej
Skupina: Rostlinný
Podskupina: Vícedruhový

Balení: 10 l PET láhev, vhodná pro styk s potravinou

Čistá hmotnost: 9,150 kg

Senzorické vlastnosti:

vzhled: homogenní tekutina

vůně: neutrální, slabý zápach po surovině možný

barva: žlutá

konzistence: tekutá

chuť: neutrální, slabá příchut' suroviny možná

Použití:

Vhodné pro přímé použití jako potravina, jako surovina pro výrobu potravin, pro tepelnou úpravu pokrmů, vhodné na fritování.

Použití výrobku	
Skupina spotřebitelů	Výrobek není vhodný pro osoby, citlivé na alergeny uvedené v tabulce alergenů. Skupina spotřebitelů není specificky určena.
Nakládání s výrobkem se provádí dle návodu:	Popis rizika nesprávného použití: a) riziko nesprávného použití nebylo identifikováno b) riziko nesprávného použití není nutné značit na obalu
Oblast použití výrobku	Produkt je určen pro přímou spotřebu a další zpracování v potravinářství



Fyzikální a chemické vlastnosti:

Obsah vody a nečistot (%)	ČSN EN ISO 8534	max. 0,1
Barva Lovibond 5.25''	ISO 15305	max. 1,5
Peroxidové číslo na začátku doby použitelnosti (mmol aktiv.O ₂ /kg oleje)	ČSN EN ISO 3960	max. 1,0
Peroxidové číslo na konci doby použitelnosti (mmol aktiv. O ₂ /kg oleje)	ČSN EN ISO 3960	max. 10,0
Volné mastné kyseliny (%)	ČSN EN ISO 660	max.0,3 %
Jodové číslo (mg KOH na 1g tuku)	ČSN EN ISO 660	min. 95 max 120
Trans mastné kyseliny (%)	ČSN EN ISO 12966-1	max 1,2%

Složení mastných kyselin (MK) (%)		Metoda
Myristová C14:0	ND-0,6	ČSN EN ISO 12966-1
Palmitová C16:0	6,0-12,0	
Stearová C18:0	1,5-4,0	
Olejová C18:1	45,0-60,0	
α-Linolenová (ALA) C18:3	15,0-25,0	
Arachová C20:0	0,2-1,2	
Behenová C22:0	0,2-1,0	
ND = nedetekovatelné/≤ 0,05%		

Kontaminující látky:

Dle nařízení (ES) 1259/2011 a vyhlášky č.299/2012 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, PCB101, PCB138, PCB153 a PCB180	max.40 ng/g tuku
Benzo a [a]pyren	max.2 μg/kg
Suma benzo[a]pyren, benzo[a]anthracenu, benzo[b]fluoranthenu a chrysenu	max.10μg/kg



Výživové údaje:

	na 100 ml
Energetická hodnota	3382 kJ / 823 kcal
Tuky	92,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny	13 g
Sacharidy	0,0 g
z toho cukry	0,0 g
Bílkoviny	0,0 g
Sůl	0,00 g

Glycidylestery mastných kyselin vyjádřené jako glycidol – výrobek splňuje nařízení komise EU 2018/290

Mikrobiologické vlastnosti – výrobek splňuje požadavky platné legislativy ČR a EU, 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 směrnici podle platné legislativy EU a ČR. Dle nařízení (ES) č. 2073/2005 není výrobek mikrobiologicky rizikový.

Mikrocidní ošetření: Ano

Mikrobistatické ošetření: Ano

Genetická modifikace: Dodavatel potvrzuje, že surovina není geneticky modifikována, ani není vyrobena z geneticky modifikovaných složek v souladu s nařízením (ES) č. 1829/2003 a č. 1830/2003.

Seznam alergenů:

Seznam alergenních složek dle vyhlášky č.417/2016 Sb. a nařízení (ES) č. 1169/2011 v platných zněních:

Alergenní složka	Výrobek obsahuje
obiloviny obsahující lepek	ne
ryby, korýši, měkkýši a výrobky z nich	ne
vejce a výrobky z nich	ne
jádra podzemnice olejné a výrobky z nich	ne
sója a výrobky z ní	ne
mléko a výrobky z něj	ne
suché skořápkové plody a výrobky z nich	ne
celer a výrobky z něj	ne
hořčice a výrobky z ní	ne
sezam a výrobky z něj	ne
SO ₂ a siřičitany v koncentracích vyšších než 10mg/kg vyjádřeno jako SO ₂	ne
vlčí bob (lupina) a výrobky z něj	ne



Ozařování surovin: Dodavatel potvrzuje, že surovina není ošetřena ozářením (UV, ionizační).

Skladování: Skladujte v čistých, suchých, krytých skladech chráněných před přímým slunečním zářením při teplotě do + 20°C.

Způsob a podmínky distribuce: Přeppravujte v krytých, čistých a suchých distribučních vozech. Převpravní vozidla musí splňovat veškeré hygienické požadavky pro potraviny. Přeppravovat odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny.

Minimální trvanlivost: 12 měsíců od data výroby

Platnost specifikace: od 1.11.2022

Schválil za výrobce:



Schválil za zákazníka: