



SPECIFIKACE SUROVINY

| | |
|----------------|---|
| NÁZEV PRODUKTU | Šípek plod - prach (Cynosbati fructus - pulvis subt.) |
| OZNAČENÍ | 240115-233/1/2875 |

I. INFORMACE O DODAVATELI

| | |
|----------------------------|--|
| Název dodavatele | Ekokoza s.r.o. |
| Adresa včetně uvedení země | Fryčovice 297, 73945, Fryčovice |
| Telefon a krizový kontakt | 605779993 |
| e-mail | eshop@ekokoza.cz |

II. PODROBNOSTI O PRODUKTU

| | |
|---|--|
| Složení (v sestupném pořadí) | Šípek plod - prach (Cynosbati fructus - pulvis subt.) 100% |
| Země původu | Moldavsko |
| Hmotnost balení | uvedeno na obalu |
| Způsob balení a použité materiály | Balení v papírových pytlích, event. s vnitřním PE |
| Způsob označení produktu (formát) | 240115-233/1/2875 |
| Trvanlivost produktu | 15.01.2027 |
| Skladovací podmínky: doporučená teplota, vlhkost, skladovacího prostoru | Skladuje se za obvyčejné teploty, chráněno před vlhkem, cizími pachy a přímým slunečním zářením. |

| | | | |
|---|---|----------------|-----------------|
| Mikrobiologické parametry sledované dodavatelem | Požadované legislativou (uvedte číslo právního předpisu) | Vlastní limity | Četnost rozborů |
| Salmonella | negativní | žádné | |
| E-coli | <10 | Dle zákona | |
| | | | |
| | | | |
| Fyzikálně-chemické parametry | Požadované legislativou (uvedte číslo právního předpisu) | Vlastní limity | Četnost rozborů |
| Vlhkost: | Do 12 % | | |
| Teplota skladování: | Do 25 °C | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Limity kontaminace | Požadované legislativou (uvedte číslo právního předpisu) | Vlastní limity | Četnost rozborů |
| | | | |
| Geneticky modifikované organismy | NE | | |
| Pesticidy | Dle analýz od certifikovaných laboratoří a zákonem stanovených hodnot pro potravinářské provozy . | | |



Alergologické informace:

Je velice důležité, aby níže uvedené informace byly pravdivé, a aby nedocházelo k neautorizovaným změnám v používaných surovinách a v receptuře výrobku. Doplňte údaje o alergenních složkách přítomných v surovině (v receptuře) i údaje o alergenních složkách, které mohou být v surovině přítomny z důvodu křížové kontaminace (stejně výrobní zařízení apod.)

* Označte křížkem alergeny obsažené v surovině nebo v možné křížové kontaminaci

| | SUROVINA OBSAHUJE | | MOŽNÁ KŘÍŽOVÁ KONTAMINACE | |
|---|--------------------------|-------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|
| | ANO | NE | ANO | NE |
| 1. obiloviny obsahující lepek | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 2. koryši a výrobky z nich | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 3. vejce a výrobky z nich | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 4. ryby a výrobky z | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 5. z nich | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 6. sója a výrobky ze ní | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 7. mléko a výrobky z něj | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 8. suché skořápkové plody | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 9. celer a výrobky z něj | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 10. hořčice a výrobky z ní | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 11. sezam a výrobky z něj | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| SO ₂ a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg vyjádřeno jako SO ₂ | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 12. | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 13. vlnič bob a výrobky z nich | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 14. měkkýši a výrobky z nich | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

* Označte křížkem odpovídající variantu

Výživové údaje (uvedte deklarované nebo známé)

zjištěné: ☐ analyticky ☐ výpočtem

Energetická hodnota na 100 g kcal

kJ

Tuky g

- nasycené mastné kyseliny g

- mononenasycené mastné kyseliny g

- polynenasycené mastné kyseliny g

Vápník g

- cukry g

- polyalkoholy g

- škroby g

Minerální látky a vitamíny:

uvedte deklarované:



Vláknina g

Bílkoviny g

Sůl g

Ostatní deklarované: Dodavatel prohlašuje, že jsou splněny všechny podmínky Nařízení č. 395/2005 o maximálních hladinách reziduí pesticidů a toto namátkově kontroluje v externích laboratořích, stejně jako mikrobiologické a fyzikálně-chemické faktory a vše s ohledem na nařízení ES 1334/2008.

Byl produkt ozařován ionizačním zářením?

***Označte křížkem odpovídající variantu**

☐ ANO ☒ NE

Je produkt certifikován?

***Označte křížkem odpovídající variantu**

☒ ANO ☐ NE

Pokud ANO, uveďte konkrétní certifikaci např. BIO, Fair Trade,.....

Je produkt vyráběn v certifikovaném systému?

***Označte křížkem odpovídající variantu**

☒ ANO ☐ NE

Pokud ANO, uveďte konkrétní normu např. ISO, HACCP, IFS, BRS, FSSC

Certifikace HACCP

III. PODROBNOSTI O VÝROBĚ

Metody kontroly cizích předmětů při výrobě tohoto produktu

***Označte křížkem odpovídající variantu**

| síto | magnet | metaldetektor | rentgen |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

jiné, popište:

ruční přebírání a kontrola kvality

IV. ZÁVAZNOST SPECIFIKACE

Dodavatel se zavazuje neprodleně informovat pověřeného zástupce o všech změnách týkajících se složení, balení, provedení či technologie výroby suroviny ještě před jeho dodáním. Zároveň se zavazuje k součinnosti v úpravě této specifikace. Dodavatel prohlašuje, že surovina je zdravotně nezávadná a vyhovuje platné národní a evropské legislativě. Podepsaná osoba přijímá odpovědnost za správnost uvedených údajů v této specifikaci suroviny.

