



Specifikace výrobku

HOŘČICE KREMŽSKÁ

VÝROBCE	SENF, spol. s r.o. Mostecká 2580 438 01 Žatec		Druh a skupina podle vyhlášky č. 331/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o po- travinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky a ochucovadla a hořčic					
Země původu	Česká republika		Druh	hořčice		Skupina	kremžská	
Popis výrobku	hořčice kremžská je potravina vyrobená z mletých semen žlutých druhů hořčic s přidavkem drcených semen hořčice černé							
	výrobek splňuje požadavky vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 331/1997 Sb.							
Složení	voda, hořčičné semeno žluté, hořčičné semeno černé, ocet kvasný, cukr řepný, sůl, koření							
Vlastnosti	vzhled	kašovitá hmota se zřetelnými hrubými částicemi drceného semene hořčice černé						
	barva	šedohnědá						
	chuť a vůně	řízná, palčivá, nasládlá						
Alergeny	dle přílohy č. 2 k Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 je hořčice a výrobky z ní potravinovým alergenem // výrobek neobsahuje lepek							
GMO	výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy nebo produkty a nebyl vyroben z GMO surovin							
Ozáření	při výrobě nebylo použito ionizující záření							
Fyzikální a chemické požadavky	sušina	cukr jako sacharoza		kyselost jako kyselina octová		písek		
	min. 32 %	min. 16 %		max. 1,9 %		max. 0,1 %		
	výrobek splňuje požadavky těchto právních předpisů: • vyhláška č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin • nařízení Komise (ES) č. 1881/2006 ze dne 19. prosince 2006, kterým se stanoví maximální limity některých kon- taminujících látek v potravinách							
Mikrobiologické požadavky	výrobek splňuje požadavky nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologic- kých kritériích pro potraviny (v platném znění) a je v souladu s kritérii v normě ČSN 56 9609 „Pravidla správné hygienické a výrobní praxe-Mikrobiologická kritéria pro potraviny. Principy stanovení a aplikace“							
Způsob použití	použití ve studené i teplé kuchyni (ochucovadlo uzenin a jiných masných výrobků, přísada do omáček, pomazánek a salátů)							
	výrobek je nevhodný pro děti do 3 let a pro alergiky na hořčici							
Balení	PS kelímky, PP lahve, PP kbelíčky, sklenice							
Obaly	obaly splňují požadavky těchto právních předpisů: • nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004, o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS, • nařízení Komise (EU) č. 10/2011, ze dne 14. ledna 2011, o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami.							
Skladování	v suchých a čistých skladech, teplota skladování 1 - 30 °C, chránit před přímým slunečním zářením							
Přeprava	v krytých, čistých a suchých přepravních prostředcích určených pouze pro přepravu potravin							
DMT	doba minimální trvanlivosti je 6 měsíců od data výroby							
Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku	Energetická hodnota	Tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	Sacharidy	z toho cukry	Bílkoviny	Sůl	Vláknina
	575 kJ / 137 kcal	5,1 g	0,1 g	16,1 g	16,1 g	6,1 g	1,1 g	2,7 g