

Product: CREME PATISSERIE STANDARD 25%, SWEETENED

Version:

V

Produkt: CREME PATISSERIE STANDARD 25%, SLADENÁ

Verzia:

Identification: 11177

Identifikácia: 11178

10703

170036

1. LEGAL DENOMINATION / Legálny názov

Preparation with vegetable fat for whipping, sweetened. UHT-treated.
Zmes na šľahanie s rastlinným tukom, sladená. Ošetrované UHT.

2. PRODUCER / Výrobca

RAJO s.r.o., Studená 35, 823 55 Bratislava, Slovenská republika / SK 017 ES

3. INGREDIENTS / Zloženie

water, palm kernel oil (fully hydrogenated) 25%, sugar 12%, **milk protein**, emulsifiers: lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids [E 472b], mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids [E 472e], lecithins [E 322] (**soy**); stabilisers: cellulose [E 460], cellulose gum [E 466]; flavouring, colour: carotenes (beta-carotene) [E 160a]

voda, palmojadrový olej (úplne hydrogenovaný) 25 %, cukor 12 %, **mliečna bielkovina**, emulgátory: estery mono- a diglyceridov mastných kyselín s kyselinou mliečnou [E 472b], estery mono- a diglyceridov mastných kyselín s kyselinou mono- a diacetylvinnou [E 472e], lecitíny [E 322] (**sója**); stabilizátory: celulóza [E 460], celulózová guma [E 466]; aróma, farbivo: karotény (beta-karotén) [E 160a]

4. SENSORY CHARACTERISTICS / Senzorické vlastnosti

APPEARANCE: white to creamy colour,

ODOUR AND TASTE: delicate after vanilla, sweet taste, without foreign odors and flavors,

CONSISTENCY: liquid, homogeneous, presence of mild sediment on the walls and/or at the bottom of the packaging does not indicate a quality defect; after whipping: fine creamy structure, foam stable and homogeneous;

VZHĽAD: biela až krémová farba

VÔŇA A CHUŤ: jemne po vanilke, sladká chuť, bez cudzích pachov a príchutí

KONZISTENCIA: tekutá, homogénna, výskyt miernej usadeniny na stenách a/alebo dne obalu nie je chybou kvality, po našľahaní: jemná krémovitá štruktúra, pena stabilná a homogénna;

5. CHEM. - PHYS. PARAMETERS / Analytické požiadavky

fat in wt% / tuk v % hmot. 25,0

6. MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / Mikrobiologické požiadavky

The product must comply with the requirements of Regulation (EC) 2073/2005 as amended.

Výrobok musí vyhovovať požiadavkám v zmysle Nariadenia (ES) 2073/2005 v platnom znení.

7. SHELF LIFE / Trvanlivosť

210 days from date of production at storage temperature 4°C – 20°C

210 dní od dátumu výroby pri teplote skladovania od 4 °C do 20 °C

8. STORAGE and TRANSPORT / Skladovanie a doprava

Clean, dry storage place. Store at temperature 4°C – 20°C (unopened packaging). After use, closed packaging store refrigerated (2°C to 8°C) and use within 3 days. / Truck with controlled temperature 4°C – 20°C.

Čisté, suché skladovacie priestory. Skladujte pri teplote od 4 °C do 20 °C (neotvorené balenie). Po použití uzavreté balenie skladujte v chlade (2 °C až 8 °C) a spotrebujte do 3 dní. / Preprava vo vozidle s kontrolovanou teplotou od 4 °C do 20 °C.



PRODUCT SPECIFICATION

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU

Product: CREME PATISSERIE STANDARD 25%, SWEETENED

Version:

V

Produkt: CREME PATISSERIE STANDARD 25%, SLADENÁ

Verzia:

Identification: 11177

Identifikácia: 11178

10703

170036

9. PACKAGING / Balenie

Primary (sales) packaging / Primárny (predajný) obal

Tetra Pak C/PAP packaging type laminated by polyethylene
obal typu Tetra Pak C/PAP laminovaný polyetylénom

200 ml e 500 ml e 1000 ml e

Secondary (grouped) packaging / Sekundárny (skupinový) obal 200 ml

PAP packaging type corrugated cardboard / PAP kartón typu vlnitá lepenka

Number of pieces in cardboard / Počet kusov v kartóne

18 pcs/ks

Number of cardboards on pallet / Počet kartónov na palete

144 pcs/ks

Secondary (grouped) packaging / Sekundárny (skupinový) obal 500 ml

PAP packaging type corrugated cardboard / PAP kartón typu vlnitá lepenka

Number of pieces in cardboard / Počet kusov v kartóne

12 pcs/ks

Number of cardboards on pallet / Počet kartónov na palete

90 pcs/ks

Secondary (grouped) packaging / Sekundárny (skupinový) obal 1000 ml

PAP packaging type corrugated cardboard / PAP kartón typu vlnitá lepenka

Number of pieces in cardboard / Počet kusov v kartóne

12 pcs/ks

Number of cardboards on pallet / Počet kartónov na palete

60 pcs/ks

10. NUTRITION DECLARATION / Výživové údaje

Nutrition declaration per 100 ml of product / Výživové údaje na 100 ml výrobku

Energy / Energia 1243 / 301 kJ/kcal

Fat / Tuky 28 g

of which saturates

z toho nasýtené mastné kyseliny 27 g

Carbohydrate / Sacharidy 12 g

of which sugars / z toho cukry 12 g

Protein / Bielkoviny 0,8 g

Salt / Soľ 0,10 g

11. BATCH CODING / Označenie dávky

At least / Minimálne

<dd.mm.yyyy> or / alebo <dd.mm.yy>

<expiry date> / <dátum trvanlivosti>

12. CUSTOM TARIFF NUMBER / Kód colného sadzobníka

2106 90 98

13. ALLERGY INFORMATION / Informácie o alergénoch

Based on used ingredients according to the relevant legal requirements of the EU and SR

Na základe použitých zložiek v súlade s príslušnými právnymi požiadavkami EÚ a SR

Allergen / Alergén	Present in the product / Produkt obsahuje	May contain / Môže obsahovať
Cereals containing gluten / Obilniny obsahujúce glutén	–	–
Crustaceans / Kôrovce	–	–
Eggs / Vajcia	–	–
Fish / Ryby	–	–





PRODUCT SPECIFICATION

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU

Product: CREME PATISSERIE STANDARD 25%, SWEETENED

Version:

V

Produkt: CREME PATISSERIE STANDARD 25%, SLADENÁ

Verzia:

Identification: 11177

Identifikácia: 11178

10703

170036

Peanuts / Arašidy	-	-
Soybeans / Sójové bôby	+	-
Milk and Milk products / Mlieko a mliečne výrobky	+	-
Lactose / Laktóza	-	-
Nuts / Orechy	-	-
Celery / Zeler	-	-
Mustard / Horčica	-	-
Sesame seeds / Sezamové semeno	-	-
Sulphur dioxide and sulphites / Oxid siričitý a siričitany	-	-
Lupin / Vlič bôb	-	-
Molluscs / Mäkkýše	-	-

- = no / nie; + = yes / áno

14. REGULATORY INFORMATION / Legislatíva

Production, packaging, weight control and declaration conform to the relevant regulations of SR and EC as amended.

GMO declaration (genetically modified organisms): According to the relevant legal requirements of the EU and SR in the currently valid version the product does not have to be labelled regarding GMO. The product is not a genetically modified organism (GMO). It does not contain GMO and does not consist of GMO. It is not produced from GMO and does not contain ingredients produced from GMO.

Traceability according to the relevant legal requirements of the EU and SR in the currently valid version is assured.

Hygiene / HACCP: The production of the product conforms to the relevant legal hygiene requirements of the EU and SR in the currently valid version. An HACCP system is installed.

Residues and contaminants: The product fulfils the demands of the relevant legal requirements of the EU and SR in the currently valid version regarding residues and contaminants.

Irradiation treatment: The product and its ingredients have not been treated with ionising radiation.

Nano: The Material and its ingredients have not to be labelled "nano".

Packaging: The used packaging material conforms to the relevant legal requirements of the EU and SR in the currently valid version for food contact materials. Declarations of compliance of the packaging manufacturer are available. We confirm that the packaging material is adequately used.

Nutrition declaration: Compliance is assessed according to EC document: GUIDANCE DOCUMENT FOR COMPETENT AUTHORITIES FOR THE CONTROL OF COMPLIANCE WITH EU LEGISLATION ON: Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers with regard to the setting of tolerances for nutrient values declared on a label from December 2012.

https://ec.europa.eu/food/system/files/2016-10/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_en.pdf

Certification: International Food Standard (IFS); ISO 9001; HALAL

Výroba, balenie, kontrola hmotnosti a označenie je v súlade s príslušnými predpismi SR a EÚ v platnom znení.

GMO vyhlásenie (geneticky modifikované organizmy): Podľa príslušných právnych predpisov EÚ a SR v platnom znení produkt nemusí byť označený ako GMO. Výrobok nie je geneticky modifikovaný organizmus (GMO). Neobsahuje GMO a nepozostáva z GMO. Nie je vyrobený z GMO a neobsahuje zložky vyrobené z GMO.



Product: CREME PATISSERIE STANDARD 25%, SWEETENED

Version: V

Produkt: CREME PATISSERIE STANDARD 25%, SLADENÁ

Verzia:

Identification: 11177

Identifikácia: 11178

10703

170036

Spätná sledovateľnosť je zabezpečená v súlade s príslušnými právnymi predpismi EÚ a SR v platnom znení.

Hygienické požiadavky / HACCP: Výroba produktu je v súlade s hygienickými požiadavkami príslušných právnych predpisov EÚ a SR v platnom znení. Systém HACCP je zavedený.

Kontaminanty a rezíduá: Výrobok spĺňa požiadavky príslušných právnych predpisov EÚ a SR v platnom znení, pokiaľ ide o rezíduá a kontaminanty.

Ošetrovanie ožiarením: Produkt a jeho zložky neboli ošetrované ionizujúcim žiarením.

Nano: Materiál a jeho zložky nemusia byť označené ako „nano“.

Obalový materiál: použitý obalový materiál je v súlade s požiadavkami príslušných právnych predpisov EÚ a SR pre styk s potravinami v platnom znení. Vyhlásenia o zhode na obalový materiál od výrobcu sú k dispozícii. Potvrďujeme, že obalový materiál je používaný v súlade s odporúčaniami výrobcu.

Výživové údaje: Špecifikácia je v súlade s dokumentom EK: USMERNOVACÍ DOKUMENT PRE PRÍSLUŠNÉ ORGÁNY O KONTROLE DODRŽIAVANIA PRÁVNÝCH PREDPISOV EÚ TÝKAJÚCICH SA: nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, so zreteľom na stanovenie tolerancií výživových hodnôt uvedených na etikete z Decembra 2012. <https://www.svps.sk/dokumenty/potraviny/UDPP2012.pdf>

Certifikáty: International Food Standard (IFS); ISO 9001; HALAL

15. ADDITIONAL INFORMATION / Ďalšie informácie

To obtain an optimal whipping result the product should be chilled to 6°C – 8°C before using. Whip at medium speed, extending of the whipping time will give a firmer foam.

Non-mandatory information: "Lactose content <0,01g / 100g."

Pre dosiahnutie optimálneho výsledku šľahania odporúčame výrobok pred použitím schladiť na teplotu 6 °C až 8 °C. Šľahajte pri strednej rýchlosti otáčok, predĺžovaním času šľahania získate pevnejšiu penu.

Nepovinná informácia: „Obsah laktózy <0,01g / 100g“

Valid from / Platná od: 20.04.2022

Tu zadajte text

	Elaboration Vypracovanie	Check (specialist) Overenie (špecialista)	Approval Schválenie
	Food Law Specialist / Špecialista pre legislatívu potravín	Development specialist / Špecialista vývoja	Head of Q&D section / Vedúci odboru kvality a vývoja
Name Meno	Andrej Koleno	Anton Pagurko	Katarína Džubáková
Date Dátum	20.04.2022	20.04.2022	20.04.2022
Signature Podpis			