



PRODUCT SPECIFICATION

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU

Product: LACTO-FREE MILK 1,5%, UHT

Version: II

Produkt: TRVANLIVÉ BEZLAKTÓZOVÉ MLIEKO 1,5%, UHT

Verzia:

Identification: T/M/06-120

Identifikácia:

1. LEGAL DENOMINATION / Legálny názov

UHT Lactose-free semi-skimmed milk. Fat min. 1,5%. Lactose content max. 0,01 g per 100 ml. Homogenized.

Trvanlivé bezlaktóзовé mlieko polotučné. Tuk najmenej 1,5 %. Množstvo laktózy najviac 0,01 g na 100 ml. Ošetrované UHT. Homogenizované.

2. PRODUCER / Výrobca

RAJO a. s.

Studená 35, 823 55 Bratislava, Slovenská republika / SK 017 ES

3. INGREDIENTS / Zloženie

milk, enzyme lactase

mlieko, enzým laktáza

4. SENSORY CHARACTERISTICS / Senzorické vlastnosti

APPEARANCE: white colour with slight brownish tint,

ODOUR AND TASTE: milky, slightly sweetish, slightly cooked or caramel,

CONSISTENCY: liquid, homogenous, presence of mild sediment on the walls and on the bottom of the package at the end of shelf life does not indicate a quality defect;

VZHĽAD: biela farba s jemne hnedastým odtieňom,

VÔŇA A CHUŤ: mliečna, mierne nasladlá, mierne varivá, resp. karamelová,

KONZISTENCIA: tekutá, rovnorodá, výskyt miernej usadeniny na stenách obalu alebo na dne ku koncu doby použiteľnosti nie je chybou kvality;

5. CHEM. - PHYS. PARAMETERS / Analytické požiadavky

fat in % min. / tuk v % najmenej

1,5

lactose content in % max. / obsah laktózy % najviac

0,01

fat-free dry matter in % min. / beztuková sušina v % najmenej

8,5

acidity in ml 0.25 mol NaOH to 100 ml max.

kyslosť v ml 0,25 mol NaOH na 100 ml najviac

7,5

6. MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / Mikrobiologické požiadavky

The product must be in compliance 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

120 days from date of production at storage temperature 4 °C – 24 °C

120 dní od dátumu výroby pri teplote skladovania od 4 °C do 24 °C

8. STORAGE and TRANSPORT / Skladovanie a doprava

Clean, dry storage place with controlled temperature 4 °C – 24 °C (unopened packaging). Once opened, store at temperature 2 °C – 8 °C and use within 3 days. / Truck with controlled temperature 4 °C – 24 °C.

Čisté, suché skladovacie priestory s kontrolovanou teplotou od 4 °C do 24 °C (neotvorené balenie). Po otvorení skladujte pri teplote od 2 °C do 8 °C a spotrebujte do 3 dní. / Preprava vo vozidle s kontrolovanou teplotou od 4 °C do 24 °C.

s chuťou do života



PRODUCT SPECIFICATION ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU

9. PACKAGING / Balenie

Tetra Pak C/PAP packaging type laminated by polyethylene with HDPE screw cap
obal typu Tetra Pak C/PAP laminovaný polyetylénom s HDPE skrutkovacím uzáverom

250 ml 1000 ml e

10. THE NUTRITION DECLARATION PER 100 ML OF PRODUCT /

Výživové údaje na 100 ml výrobku

Energy / <i>Energia</i>	200 / 48	kJ/kcal
Fat / <i>Tuky</i>	1,5	g
of which saturates <i>z toho nasýtené mastné kyseliny</i>	0,9	g
Carbohydrate / <i>Sacharidy</i>	4,9	g
of which sugars / <i>z toho cukry</i>	4,9	g
Protein / <i>Bielkoviny</i>	3,4	g
Salt / <i>Soľ</i>	0,15	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 sadzovníka

0404 90 23

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 / <i>Alergén</i>	Present in the product / <i>Produkt obsahuje</i>	May contain / <i>Môže obsahovať</i>
Cereals containing gluten / <i>Obilniny obsahujúce glutén</i>	-	-
Crustaceans / <i>Kôrovce</i>	-	-
Eggs / <i>Vajcia</i>	-	-
Fish / <i>Ryby</i>	-	-
Peanuts / <i>Arašidy</i>	-	-
Soybeans / <i>Sójové bôby</i>	-	-
Milk (incl. lactose) / <i>Mlieko vrátane laktózy*</i>	+	-
Nuts / <i>Orechy</i>	-	-
Celery / <i>Zeler</i>	-	-
Mustard / <i>Horčica</i>	-	-
Sesame seeds / <i>Sezamové semeno</i>	-	-
Sulphur dioxide and sulphites / <i>Oxid siričitý a siričitany</i>	-	-
Lupin / <i>Vlčí bôb</i>	-	-
Molluscs / <i>Mäkkýše</i>	-	-

- = no / *nie*, + = yes / *áno*

* Lactose content max. 0,01 wt% / *Množstvo laktózy najviac 0,01 % hmot.*

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

s chuťou do života

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.

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.

Certification: International Food Standard (IFS); ISO 9001:2008; ISO 22000:2005

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.

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

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

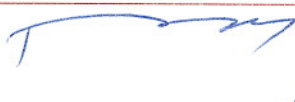
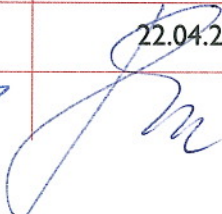
Obalový materiál: použitý obalový materiál je v súlade s požiadavkami príslušných právnych predpisov EÚ a SR pre styk s potravinami v platnom znení. Vyhlásenia o zhode na obalový materiál od výrobcu sú k dispozícii. Potvrdzujeme, že obalový materiál je používaný v súlade s odporúčaniami výrobcu.

Certifikáty: International Food Standard (IFS); ISO 9001:2008; ISO 22000:2005

15. ADDITIONAL INFORMATION / Ďalšie informácie

Valid from / Platná od:

22.04.2016

	Elaboration Vypracovanie	Check (specialist) Overenie (špecialista)	Approval Schválenie
	Food Law Specialist / Špecialista pre legislatívu potravín	Development / Vývoj Technologist / Technológ	Head of QC/QM department / Vedúci oddelenia kvality
Name Meno	Andrej Koleno	Danica Berešová	Katarína Džubáková
Date Dátum	22.04.2016	22.04.2016	22.04.2016
Signature Podpis			

s chuťou do života