

# SPECIFIKACE VÝROBKŮ (SV)

## Obecná specifikace (SV)

<b>Druhy produktů:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SV 01 chléb</li> <li>- SV 02 běžné pečivo a strouhanka</li> <li>- SV 03 jemné pečivo - z kynutého, listového a plundrového těsta</li> <li>- SV 04 trvanlivé pečivo</li> <li>- SV 05 knedlíky</li> <li>- SV 06 měkké cukrářské výrobky</li> </ul>	<b>Hmotnost produktu -</b> je uvedena v jednotlivých <b>specifikacích</b>
	<b>Legislativní zařazení -</b> je uvedeno v jednotlivých <b>specifikacích</b>	

## Obecný popis produktů

<b>Běžné pečivo</b>	tvářovaný pekařský výrobek z pšeničné nebo žitné mouky, přísad a přídatných látek, který obsahuje méně než 8,2 % bezvodého tuku a méně než 5 % cukru vztaženo na celkovou hmotnost obilných výrobků
<b>Chléb</b>	pekařský výrobek kypřený kvasem, popřípadě droždím o hmotnosti nejméně 400 g, s výjimkou krájeného, ve tvaru vevy, bochníku nebo formový
<b>Chléb nebo pečivo pšeničné</b>	pekařský výrobek obsahující nejméně 90 % podíl mlýnských výrobků z pšenice z celkové hmotnosti mlýnských výrobků
<b>Chléb nebo pečivo žitné</b>	pekařský výrobek obsahující nejméně 90 % podíl mlýnských výrobků ze žita z celkové hmotnosti mlýnských výrobků
<b>Chléb nebo pečivo pšenično žitné</b>	pekařský výrobek, v jehož těstě musí být podíl pšeničných mlýnských výrobků nejméně 50 % a žitných mlýnských výrobků vyšší než 10 % z celkové hmotnosti mlýnských výrobků
<b>Chléb nebo pečivo žitno pšeničné</b>	pekařský výrobek, v jehož těstě musí být podíl žitných mlýnských výrobků vyšší než 50 % a pšeničných mlýnských výrobků vyšší než 10 % z celkové hmotnosti mlýnských výrobků
<b>Chléb nebo pečivo vícezrné</b>	pekařský výrobek, do jehož těsta jsou přidány mlýnské výrobky z jiných obilovin než pšenice a žita, luštěniny nebo olejniny v celkovém množství nejméně 5 %
<b>Chléb nebo pečivo celozrné</b>	pekařský výrobek, jehož těsto musí obsahovat z celkové hmotnosti mlýnských obilných výrobků nejméně 80 % celozrnných mouk nebo jim odpovídající množství upravených obalových částic z obilky
<b>Chléb nebo pečivo speciální</b>	pekařský výrobek, který obsahuje kromě mlýnských výrobků ze pšenice a žita další složku, jako obiloviny, olejniny, luštěniny nebo brambory, v množství nejméně 10 % z celkové hmotnosti mlýnských výrobků
<b>Jemné pečivo</b>	pekařské výrobky získané tepelnou úpravou těst nebo hmot s recepturním přídavkem nejméně 8,2 % bezvodého tuku nebo 5 % cukru vztaženo na celkovou hmotnost obilných výrobků, popřípadě plněné různými náplněmi před pečením nebo po upečení marmeládou, džemem, povidly, zeleninou, sýrem, uzeninami nebo povrchově upravené sypáním, polevenou
<b>Máslové výrobky</b>	tukem použitým do těsta je výhradně máslo
<b>Vaječné výrobky</b>	obsahují-li nejméně 180 g celých vajec nebo 64 g žloutků na 1 kg mlýnských výrobků
<b>Kakaové výrobky</b>	obsahují-li nejméně 2,5 % hmotnostních kaka
<b>Ořechové výrobky</b>	obsahují-li nejméně 25 g jader těchto suchých skořápkových plodů na 1 kg hmoty
<b>Těsto</b>	tepelně neopracované polotovary k výrobě pekařských výrobků
<b>Linecké těsto</b>	těsto s vysokým obsahem tuku

<b>Způsob uložení</b>	Pekařské výrobky - v čistém prostředí, tak aby nedošlo k porušení zdravotní nezávadnosti výrobků Cukrářské výrobky, Knedlíky - nejvýše do 8°C Těsta - nejvýše do 10 °C		
<b>Doba minimální trvanlivosti (použitelnosti), datum spotřeby</b>	Doba minimální trvanlivosti resp. použitelnosti všech výrobků je uvedena v jednotlivých <b>specifikacích SV nebo na obalech</b>		
<b>Způsob použití</b>	Výrobky jsou určeny pro všechny konzumenty. - k přímé spotřebě - ke spotřebě po tepelné úpravě – těsta, knedlíky, strouhanka		
<b>Alergeny</b>	<b>Vyráběné produkty :</b> – výrobky nejsou určeny pro kojence – přítomnost přírodních alergenů je uvedena na obale – ve výrobcích se vyskytují převážně tyto alergenů nebo stopy těchto alergenů: o výrobky z pšenice- všechny výrobky obsahují lepek – tj. jsou nevhodné (rizikové) pro osoby trpící celiakií (pokud není uvedeno jinak) o výrobky ze sóji o výrobky ze sezamových semen o mléčné výrobky (máslo, sušené mléko, sýr) o vejce a výrobky z nich o jádra podzemnice olejné (arašídy)    o suché skořápkové plody (ořechy, mandle)    o stopy oxidu siřičitého o stopy hořčice o stopy celeru o lupina		
<b>Způsob balení</b>	Výrobky jsou uloženy v přepravech nebo v kartonech: - nebalené - zabalené v sáčcích, fóliích různého druhu nebo plastových krabíčkách.		
<b>Označování</b>	<table border="1"> <tr> <td> <b>Balené výrobky údaje na obale:</b> velikost písma- malé písmeno „x“ min.1,2,mm            - Logo firmy            - Název druhu a skupiny            - Obchodní název výrobku            - Hmotnost            - Obchodní jméno výrobce a jeho adresa            - Složení            - Informace o alergenech – alergenů <b>tučně</b>            - Datum minimální trvanlivosti nebo spotřeby            - Symbol znehodnocení obalu            - symboly materiálové identifikace            - EAN kód         </td> <td> <b>Nebalené výrobky – ve specifikacích:</b>            - Logo firmy            - Název druhu a skupiny            - Obchodní název výrobku            - Hmotnost            - Obchodní jméno výrobce a jeho adresa            - Složení            - Informace o alergenech - <b>tučně</b>            - Doba minimální trvanlivosti nebo spotřeby         </td> </tr> </table>	<b>Balené výrobky údaje na obale:</b> velikost písma- malé písmeno „x“ min.1,2,mm - Logo firmy - Název druhu a skupiny - Obchodní název výrobku - Hmotnost - Obchodní jméno výrobce a jeho adresa - Složení - Informace o alergenech – alergenů <b>tučně</b> - Datum minimální trvanlivosti nebo spotřeby - Symbol znehodnocení obalu - symboly materiálové identifikace - EAN kód	<b>Nebalené výrobky – ve specifikacích:</b> - Logo firmy - Název druhu a skupiny - Obchodní název výrobku - Hmotnost - Obchodní jméno výrobce a jeho adresa - Složení - Informace o alergenech - <b>tučně</b> - Doba minimální trvanlivosti nebo spotřeby
<b>Balené výrobky údaje na obale:</b> velikost písma- malé písmeno „x“ min.1,2,mm - Logo firmy - Název druhu a skupiny - Obchodní název výrobku - Hmotnost - Obchodní jméno výrobce a jeho adresa - Složení - Informace o alergenech – alergenů <b>tučně</b> - Datum minimální trvanlivosti nebo spotřeby - Symbol znehodnocení obalu - symboly materiálové identifikace - EAN kód	<b>Nebalené výrobky – ve specifikacích:</b> - Logo firmy - Název druhu a skupiny - Obchodní název výrobku - Hmotnost - Obchodní jméno výrobce a jeho adresa - Složení - Informace o alergenech - <b>tučně</b> - Doba minimální trvanlivosti nebo spotřeby		
<b>Způsob označování alergenů</b>	Přírodní alergenů jsou uvedeny <b>tučně</b> na obale ve složení výrobků a věta: Výrobek obsahuje alergenů..... Vzhledem k možné křížení cest je <b>na obale</b> uvedena informace o možné přítomnosti alergenů větou: Výrobky mohou obsahovat stopy těchto alergenů: lepku, vajec, arašídů, sóji, mléka, skořápkových plodů, sezamu a lupiny.....dle složení výrobku		
<b>GMO</b>	Výrobky nejsou vyrobeny, neobsahují a neskládají s GMO.		
<b>Složení (seznam surovin)</b>	<b>Složení výrobků je uvedeno</b> dle požadavků zákona o potravinách a jeho příslušných prováděcích vyhlášek - na obalech		

<b>(seznam surovin)</b>	- ve specifikacích
<b>Podmínky distribuce</b>	<b>Uložení výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- balené v čistých přepravních, případně v kartonech</li><li>- balené v kartonech na paletách</li><li>- nebalené v čistých přepravních, případně v kartonech,, některé druhy v přepravních vyložených papírem</li></ul>