

# Specifikace výrobku

**Datum vydání: 11. 9. 2008**

**Datum revize: 8.3.2016**

**Počet stran: 5**

**Vypracoval (funkce): Simona Švorcová, obchodní asistent**

**Schválil (funkce): Jenčková Jana, obchodní ředitel**

- 1. Název výrobku: LAURETA- KOKOSOVÝ TUK**
- 2. Výrobce: FABIO PRODUKT spol. s r.o., Holín 92, 50601 Jičín**
- 3. Popis výrobku:**

Kokosový tuk (olej) je vyroben z dužiny (kopry) kokosových ořechů, plodů palmy kokosové (*Cocos nucifera* L.). LAURETA kokosový tuk je rafinovaný, nehydrogenovaný kokosový olej. Díky nízkému obsahu kyseliny linolové, oproti ostatním olejům, u vysokých teplot při fritování nevzniká charakteristický zápach. Neobsahuje Trans mastné kyseliny. GMO free.

Zařazení suroviny dle vyhlášky č. 370/2008 Sb. v platném znění:

druh: jedlý olej

skupina: rostlinný

podskupina: jednodruhový (kokosový)

Země původu: Filipíny, Indonésie, Malajsie

Odpovídá standardu suroviny.

Dodávky suroviny jsou zcela homogenní. Počet partií (šarží) je uveden v průvodních dokumentech – dodacím listu. Surovina **neobsahuje geneticky modifikované suroviny**.

Vzhled: čirá, homogenní tekutina bez zjevné usazeniny při teplotě nad 40°C.

Konzistence: při běžné teplotě tuhá

Barva – tekutá konzistence: žlutá, v tuhém stavu: bílá

Chuť: neutrální

Vůně: neutrální

#### 4. Složení výrobku:

Složení: %

Kokosový olej

Aditiva: % množství E číslo  
NE NE

#### 5. Obsah alergenů:

Obsah alergenů:

Obsah dále uvedených alergenů se týká i obsahu stopových množství:

Surovina obsahuje některou z dále uvedených složek	ANO / NE
Obiloviny obsahující gluten (pšenice, žito, ječmen, oves apod.) nebo výrobky z nich	NE
Korýši a výrobky z nich	NE
Vejce a výrobky z vajec (vaječný lecithin)	NE
Ryby a výrobky z nich	NE
Burské oříšky (arašídy) a výrobky z nich	NE
Sója a výrobky ze sóji	NE
Mléko, mléčné výrobky, laktóza	NE
Ořechy a výrobky z nich	NE
Oxid siřičitý o koncentraci nad 10 mg/kg	NE
Celer a výrobky z něj	NE
Hořčice a výrobky z ní	NE
Sezam a výrobky z něj	NE
Vlčí bob a výrobky z něj	NE
Měkkýši a výrobky z nich	NE

## Fyzikální a chemické parametry

Parametr	Jednotka/ size	Výsledky/ results	Specifikace	Metoda testování/ Test method
FFA/volné mastné kyseliny	%		max. 0,1	ISO 660
Barva Lovibond (colour)	red/ 5 ¼"		max. 3	AOCS Cc 13e-92
Obsah vody (water content)	%		max. 0,1	Karl Fischer
Jodové číslo (Iodine value)	g I <sub>2</sub> /100g		7-11	ISO 3961
Číslo kyselosti	mgKOH/g		max. 0,2	
Peroxidové číslo na začátku doby použitelnosti	meq O <sub>2</sub> /kg		max. 1,0	ISO 3960
Peroxidové číslo na konci doby použitelnosti	meq O <sub>2</sub> /kg		max. 10,0	ISO 3960
Hustota při 15°C	kg/m <sup>3</sup>		900-970	
Trans mastné kyseliny (FA)	%		max. 1,0	ISO 5508
Složení mastných kyselin	Fatty acid profile		CODEX STAN 210	ISO 5508
C8:0	%		4,6-10	
C10:0	%		5-8	
C12:0	%		45,1-53,2	
C14:0	%		16,8-21	
C16:0	%		7,5-10,2	
C18:0	%		2-4	
C18:1	%		5-10	
C18:2	%		1-2,5	
Obsah pevných částic při 20°C	%		34-45	IUPAC 2.150a
Obsah pevných částic při 30°C	%		max. 3	IUPAC 2.150a

## 6. Výživové údaje:

Výživové údaje	na 100 ml
<b>Energetická hodnota</b>	3404 kJ / 828 kcal
<b>Tuky</b>	92,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny	84,0 g
<b>Sacharidy</b>	0,0 g
z toho cukry	0,0 g
<b>Bílkoviny</b>	0,0 g
<b>Sůl</b>	0,00 g

1)....v souladu s článkem 5.1 nařízení Rady 90/496/EEC a Nařízením EU 1169/2011

## 7. Mikrobiologické požadavky:

-výrobek splňuje požadavky platné legislativy ČR a EU

Ostatní neuvedené mikrobiologické požadavky jsou v souladu s limity doporučenými organizacemi FAO a WHO v Codexu Alimentarius a dále nepřekročují maximální hodnoty požadované zákony a směrnicemi podle platné legislativy EU a České republiky.

## 8. Kontaminující látky:

(použité metody stanovení na vyžádání)

Hodnoty kontaminujících látek jsou udrženy na co nejmenší hranici, které lze dosáhnout dodržováním správných výrobních postupů. Obsah těžkých kovů a dalších neuvedených kontaminantů jsou v souladu s limity doporučenými organizacemi FAO a WHO v Codexu Alimentarius a nepřekročují maximální hodnoty požadované zákony a směrnicemi podle platné legislativy EU a České republiky.

Dle nařízení (ES) 1259/2011 a vyhlášky č. 305/2004 Sb. v platném znění:

olovo:	max. 0,1 mg/kg
suma dioxinů:	max. 0,75 pg/g tuku
suma dioxinů a PCB s dioxinovým efektem:	max. 1,25 pg/g tuku
suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 a PCB180 -	max. 40 ng/g tuku
benzo[a]pyren:	max. 2 µg/kg
suma benzo[a]pyrenu, benzo[a]anthracenu, benzo[b]fluoranthenu a chrysenu -	max. 20 µg/kg

## 9. Skladovací podmínky a trvanlivost:

Podmínky při skladování balené výrobky: Skladuje se v čistých, suchých, krytých skladech chráněných před přímým slunečním zářením: Volně ložené tuky: skladování 30-35 °C volně ložené v nádrži, balené výrobky do 20 C. Trvanlivost od data dodání: 3měsíce (cisterna), kontejnery – 3 měsíce, balené výrobky – 12 měsíců.

## 10. Podmínky pro přepravu:

Přeprava i obal splňuje veškeré hygienické požadavky pro potraviny. Přeprava se uskutečňuje v krytých, čistých a suchých přepravních prostředcích určených pouze pro přepravu potravin, prostých pachů a skladištních škůdců, odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny. Druh dopravy a obalu a značení obalů se stanoví na základě dohody mezi dodavatelem a odběratelem.

Balení: volně ložený olej, 10l Bag in Box, 10l plastový kbelík, 5l plastový kbelík, 1l plastový kbelík, plastová dóza 750 ml, plastová dóza 500 ml.

## 11. Další důležité informace:

**Bod zakouření: > 190°C**

### Hygiena:

Výroba, zpracování, skladování a přeprava surovin je v souladu s požadavky Codexu Alimentarius a s požadavky doporučenými mezinárodními směrnici o základních principech a požadavcích pro hygienu potravin.

Surovina neobsahuje žádné druhy škůdců, jako například hmyz, jeho larvy nebo vajíčka, hlodavce a jejich výkaly.

Surovina neobsahuje žádné toxické nebo škodlivé látky v množství, které by představovalo ohrožení lidského zdraví.

### Dezinfekce (fumigace)

Suroviny odpovídají požadavkům na maximální limity reziduí pesticidů (a veterinárních léčiv) podle příslušných ustanovení a limitů uvedených v obecně závazných normách (zákonech a vyhláškách) platných v České republice v době realizace dodávky.

### Genetická modifikace

Dodavatel dále potvrzuje, že surovina není geneticky modifikovaná, ani není vyrobena z geneticky modifikovaných složek.

### Ozařování surovin

Dodavatel dále potvrzuje, že surovina není ošetřena ozářením (UV, ionizační).

### Mikrobiologické požadavky

Výrobek splňuje požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost stanovené platnou legislativou EU a ČR.

### Doporučené použití

Vhodný pro studené i tepelné zpracování-vaření, smažení. Kosmetický průmysl.

## 12. Kontaktní adresa:

Vývojové oddělení: FABIO PRODUKT spol. s r.o., Holín 92, 50601 Jičín



**Fabio**<sup>®</sup>  
P R O D U K T spol. s r.o.  
Holín 92, 506 01 JIČÍN  
Tel.: 493522673, Fax: 493532129  
e-mail: [fabioprodukt@fabioprodukt.cz](mailto:fabioprodukt@fabioprodukt.cz), DIČ CZ25252933