



SPECIFIKACE

Číslo specifikace: SPEC 10157

Název produktu: **OLIVOL 5L – POMACE olivový olej**

Výrobce: AVENA s.r.o., Divnice 115, Slavičín 763 21
Provozovna: Dělnická 414, Bzenec 696 81

Složení: olivový olej z pokrutin a oleje získaného přímo z oliv

Zařazení suroviny: **Druh:** Jedlý olej
Skupina: Rostlinný
Podskupina: Jednodruhový

Balení: 5L PET láhev, vhodná pro styk s potravinou

Čistá hmotnost: 4.575 Kg

Senzorické vlastnosti:

vzhled: čirá při pokojové teplotě, v chladnu může tuhnout

barva: typická

konzistence: tekutá

chuť: typická

Použití:

Vhodné pro přímé použití jako potravina, jako surovina pro výrobu potravin, pro tepelnou úpravu pokrmů, vhodné na fritování.

Použití výrobku	
Skupina spotřebitelů	Výrobek není vhodný pro osoby, citlivé na alergenů uvedené v tabulce alergenů. Skupina spotřebitelů není specificky určena.
Nakládání s výrobkem se provádí dle návodu:	Popis rizika nesprávného použití: a) riziko nesprávného použití nebylo identifikováno b) riziko nesprávného použití není nutné značit na obalu
Oblast použití výrobku	Produkt je určen pro přímou spotřebu a další zpracování v potravinářství



Fyzikální a chemické vlastnosti:

Parametr	Limit	Parametr
Obsah vody (%)	max. 0,10%	Karl Fisher
Číslo kyselosti (mg KOH)	max. 2,0	ISO660
Peroxidové číslo	max. 15 meq O ₂ / kg	ISO 660
K – 232 (absorbce ultrafialového paprsku vlnové délky 232 nm)	N/A	Spektrofotometrie
K – 270 (absorbce ultrafialového paprsku vlnové délky 270 nm)	Max. ≤ 1,7 nm	Spektrofotometrie
Hustota při 20°C	0,92	Hustoměr
Trans mastné kyseliny	max. 1,0	Plynová chromatografie

Složení mastných kyselin (MK) (%)		Metoda
Myristová C14:0	≤ 0,03	ISO 5508
Palmitová C16:0	7,5-20,0	
Stearová C18:0	0,5-5,0	
Olejová C18:1	55,0-83,0	
α-Linolenová C18:3	≤ 1	
Linolová	3,5-21,0	
Arachová C20:0	≤ 0,6	
Ikosenová C20:1	≤ 0,4	
Behenová C24:0	0,2	
Lignocerová	0,2	
Myristová C14:0	≤ 0,03	
ND = nedetekovatelné / ≤ 0,05%		



Kontaminující látky:

Dle nařízení (ES) 1259/2011 a vyhlášky č.299/2012 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, PCB101, PCB138, PCB153 a PCB180	max.40 ng/g tuku
Benzo a [a]pyren	max.2 µg/kg
Suma benzo[a]pyren, benzo[a]anthracenu, benzo[b]fluoranthenu a chrysenu	max.10µg/kg

Výživové údaje:

	Na 100 g	Na 1 porci (10 g)
Energetická hodnota	3389 kJ / 824 kcal	339 kJ/ 81 kcal
Tuky	100,0 g	10,0 g
nasycené mastné kyseliny	13,7 g	1,37 g
mononenasycené mastné kyseliny	72,4 g	7,24
polynenasycené mastné kyseliny	5,5 g	0,55
Sacharidy	0,0 g	0,0 g
z toho cukry	0,0 g	0,0 g
Bílkoviny	0,0 g	0,0 g
Sůl	0,00 g	0,00 g

Glycidylestery mastných kyselin vyjádřené jako glycidol – výrobek splňuje nařízení komise EU 2018/290

Mikrobiologické vlastnosti – 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 směrnice podle platné legislativy EU a ČR. Dle nařízení (ES) č. 2073/2005 není výrobek mikrobiologicky rizikový.

Mikrobicidní ošetření: Ano

Mikrobistatické ošetření: Ano

Genetická modifikace: Dodavatel potvrzuje, že surovina není geneticky modifikována, ani není vyrobena z geneticky modifikovaných složek v souladu s nařízením (ES) č. 1829/2003 a č. 1830/2003.

Bod zakouření: 238 °C



Seznam alergenů:

Seznam alergenních složek dle vyhlášky č.417/2016 Sb. a nařízení (ES) č. 1169/2011 v platných zněních:

Alergenní složka	Výrobek obsahuje
obiloviny obsahující lepek	ne
ryby, koryši, měkkýši a výrobky z nich	ne
vejce a výrobky z nich	ne
jádra podzemnice olejné a výrobky z nich	ne
sója a výrobky z ní	ne
mléko a výrobky z něj	ne
suché skořápkové plody a výrobky z nich	ne
celer a výrobky z něj	ne
hořčice a výrobky z ní	ne
sezam a výrobky z něj	ne
SO ₂ a siřičitany v koncentracích vyšších než 10mg/kg vyjádřeno jako SO ₂	ne
vlčí bob (lupina) a výrobky z něj	ne

Ozařování surovin: Dodavatel potvrzuje, že surovina není ošetřena ozářením (UV, ionizační).

Původ suroviny: Španělsko

Skladování: Skladujte v čistých, suchých, krytých skladech chráněných před přímým slunečním zářením při teplotě do + 20°C.

Způsob a podmínky distribuce: Převážte v krytých, čistých a suchých distribučních vozech. Převážní vozidla musí splňovat veškeré hygienické požadavky pro potraviny. Převážte odděleně od látek, které by mohly narušit jakost suroviny.

Minimální trvanlivost: 12 měsíců od data výroby

Platnost specifikace: od 1.1.2022

Schválil za výrobce:

Schválil za zákazníka: