



AVENA
Rostlinné jedlé oleje

SPECIFIKACE PRODUKTU
PRODUCT SPECIFICATION

Specifikace č.: **SPEC 14**
Specification Number: **SPEC 14**

Verze: 3
Version: 3

Platnost od 1. 2. 2024
Valid from 1. 2. 2024

Zpracoval: Ing. Zdenka Chmelová
Written by: Ing. Zdenka Chmelová

| | |
|---------------------------------|---|
| Název produktu/ Name of product | Dr. Oil's GASTRO OLEJ Dr. Oil's GASTRO OIL |
| Výrobce/ Producer | AVENA s.r.o., Divnice 115, Slavičín 763 21 Provozovna: Dělnická 414, Bzenec 696 81 |

Popis produktu/ Product description

| | |
|----------------------|--|
| Složení/ Ingredients | Řepkový olej rafinovaný nízkoerukový nebo slunečnicový olej nebo směs z nich Rapeseed oil refined low erucic or sunflower oil or a mixture of these |
| Druh/ Type | Jedlý olej/ Edible oil |
| Skupina/ Group | Rostlinný olej/ Vegetable oil |
| Podskupina/ Subgroup | Jednodruhový nebo vícedruhový olej/ Single or multi-species oil |

Senzorické vlastnosti/ Sensory properties

| | |
|-------------------------------------|---|
| Vzhled při 20°C/ Appearance at 20°C | Homogenní čirá tekutina bez příměsí/ Clear liquid |
| Konzistence/ Consistency | Viskózní tekutina/ Viscous liquid |
| Barva/ Colour | Žlutá/ Yellow |
| Chuť při 20°C/ Taste at 20°C | Neutrální, slabě po výchozí surovině/ Neutral, slightly for raw materials |
| Vůně při 20°C/ Smell at 20°C | Neutrální, slabě po výchozí surovině/ Neutral, slightly for raw materials |
| Teplota bodu zakouření | 204°C. Teplota, při které se mění senzorické vlastnosti oleje a jeho složení. Olej může být zdravotně závadný. |

Fyzikální a chemické parametry/ physical and chemical properties

| | | |
|--|--------------------|-------------------------|
| Obsah vody a nečistot (%) Water content (%) | ČSN EN ISO 8534 | max. 0,1 |
| Barva Lovibond 5.25" Color Lovibond 5.25" | ISO 15305 | max. 1,5 |
| Peroxidové číslo (meq. O ₂ /kg oleje) Peroxide value (meq. O ₂ /kg oil) | ČSN EN ISO 3960 | max. 20,0 |
| Volné mastné kyseliny (%) Free fatty acids (%) | ČSN EN ISO 660 | ≤ 0,1 % (m/m) |
| Obsah kyseliny erukové (%) Erucic acid content (%) | ČSN EN ISO 12966-1 | max. 2,0 |
| Jodové číslo (g I ₂ /100 g) Iodine value (g I ₂ /100 g) | ČSN EN ISO 3961 | min. 105,0 / max. 126,0 |
| Trans mastné kyseliny (%) Trans fatty acids (%) | ČSN EN ISO 12966-1 | max. 1,5 |

| Výživové údaje/ Nutritional Value | na 100ml/ per 100 ml |
|---|----------------------|
| Energetická hodnota/ Energy value | 3404 kJ / 813 kcal |
| Tuky/ Fats | 92,0 g |
| z toho nasycené mastné kyseliny /of which saturated fatty acids | 8,9 g |
| Sacharidy/ Carbohydrates | 0,0 g |
| z toho cukry/ of which sugars | 0,0 g |

| | |
|----------------------------|--------|
| Bílkoviny/ Proteins | 0,0 g |
| Sůl/ Salt | 0,00 g |

Kontaminující látky/ Contaminants. Dle nařízení (EU) 2023/915 v platném znění/ According to Regulation (EU) 2023/915. as amended.

| | |
|--|--------------------------|
| Olovo / Lead | max.0,1 mg/kg |
| Suma dioxinů / Sum of dioxins | max.0,75 pg/g tuku / fat |
| Suma dioxinů a PCB s dioxinovým efektem Sum of dioxins and PCBs with dioxin effect | max.1,25 pg/g tuku / fat |
| Suma PCB bez dioxinového efektu (ng/g) Sum of PCBs without dioxin effect (ng/g) | max.40 ng/g tuku / fat |
| Benzo[a]pyren / Benzo[a]pyrene | max.2 µg/kg |
| SUMA 3-MCPD a esterů 3-MCPD s mastnými kyselinami (Oleje z řepky, slunečnice a olivové oleje složené z rafinovaného olivového oleje a panenského olivového oleje a směsi olejů a tuků s oleji a tuky pouze z této kategorie kromě panenského olivového oleje) SUM of 3-MCPD and 3-MCPD esters with fatty acids (Rapeseed oil, sunflower and olive oils composed of refined olive oil and virgin olive oil and mixed oils and fats with oils and fats from this category only except virgin olive oil) | max.1 250 µg/kg |
| 3-MCPD a esterů 3-MCPD s mastnými kyselinami (Ostatní rostlinné oleje, směsi olejů a tuků s oleji a tuky pouze z této kategorie včetně olivového oleje z pokrutin) 3-MCPD and 3-MCPD esters with fatty acids (Other vegetable oils, mixtures of oils and fats with oils and fats from this category only, including olive pomace oil) | max.2 500 µg/kg |
| Glycidylestery mastných kyselin vyjádřené jako glycidol Glycidyl esters of fatty acids expressed as glycidol | max.1 000 µg/kg |

Mikrobiologické požadavky / Microbiological requirements

Produkt splňuje požadavky v souladu s limity doporučenými organizacemi FAO a WHO v Codexu Alimentarius. Dle nařízení (ES) č. 2073/2005 není produkt mikrobiologicky rizikový/ The product meets the requirements in accordance with the limits recommended by FAO and WHO in Codex Alimentarius. The product is not microbiologically hazardous. (EU 2073/2005).

Alergeny podle ES 1169/2011 / Allergen status according to ES 1169/2011.

| Alergenní složka / Allergenic component | Produkt obsahuje / The product contains |
|--|--|
| Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich / Cereals containing gluten and products thereof | Ne / No |
| Korýši a výrobky z nich / Crustaceans and products thereof | Ne / No |
| Ryby a výrobky z nich / Fish and products thereof | Ne / No |
| Měkkýši a výrobky z nich / Molluscs and products thereof | Ne / No |
| Vejce a výrobky z nich / Eggs and products thereof | Ne / No |
| Jádra podzemnice olejné a výrobky z nich / Kernel of groundnuts and products thereof | Ne / No |
| Sójové boby a výrobky z nich / Soybeans and products thereof | Ne / No |
| Mléko a výrobky z něj / Milk and milk products | Ne / No |

| | |
|--|---------|
| Skořápkové plody a výrobky z nich / Nuts and products thereof | Ne / No |
| Celer a výrobky z něj / Celery and products thereof | Ne / No |
| Hořčice a výrobky z ní / Mustard and products thereof | Ne / No |
| Sezamová semena a výrobky z nich / Sesame seeds and products thereof | Ne / No |
| Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj / Lupine and products thereof | Ne / No |
| Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l / Sulphur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l | Ne / No |

Další informace / Other information

- Olej se vyrábí **bez použití GMO** nebo bez geneticky modifikovaných složek. /The oil is produced **free from genetically modified organisms** or free from genetically modified ingredients.
- Olej se vyrábí **bez použití přídatných látek.** / The oil is produced **without the use of additives.**
- Ozařování surovin nebo produktu.** Dodavatel potvrzuje, že surovina nebo produkt není ošetřen ozářením (UV, ionizačním, radioaktivním). / **Irradiation of raw material or product:** The supplier confirms that the raw material or product is not irradiated (UV, ionizing, radioactive).
- Hygiena / Hygiene**
 Výroba, zpracování, skladování a přeprava produktů je v souladu s požadavky Codexu Alimentarius. Production, processing, storage a transport of products are in accordance with the requirements of the Codex Alimentarius.
 Produkty neobsahují žádné druhy škůdců nebo stopy po nich. / Products does not contain any kinds of pests or traces of them.
 Produkty neobsahují žádné škodlivé látky v množství, které by ohrožovalo lidské zdraví. / The products do not contain any harmful substances in quantities that would endanger human health.
 Produkty odpovídají požadavkům na maximální limity rezidujících pesticidů uvedených v platné české a evropské legislativě. / The products meet the requirements for the maximum limits of pesticide residues specified in the applicable Czech and European legislation.

Použití / Use

Vhodné pro přímé použití jako potravina i jako surovina pro přípravu pokrmů. / Suitable for direct use as food and as a raw material for food preparation.

Výrobek je vhodný pro:
 Vegany / Vegans
 Vegetariány / Vegetarians
 Celiaky / Coeliacs

Balení / Package (Produkt je balen do obalů vhodných pro přímý styk s potravinou. / The product is packed in containers suitable for direct contact with food.)

| Interní kód / Internal code | Primární balení / Primary packaging | Víčko, ucho / cap, ear | Balení na paletě / Packing on pallet |
|-----------------------------|-------------------------------------|------------------------|--------------------------------------|
| 10080 | 10L PET lahev/ bottle | Víčko/cap, ucho/ear | 72 ks/pcs, 720 L/L |
| 10091 | 10L BIB/ BIB | | 72 ks/pcs, 720 L/L |

Minimální trvanlivost od data výroby a při skladování do 20°C. / Shelf life from date of manufacture and from the storage temperature below 20°C.

| | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Balený produkt / Packaged product | 12 měsíců / 12 months |
|-----------------------------------|-----------------------|

Skladování / Storage

Skladujte v čistých, suchých, krytých skladech chráněných před přímým slunečním zářením při teplotě do 20 °C. Produkt lze krátkodobě (14 dní) skladovat při teplotě do 25°C. / Store in clean, dry, sheltered stores protected from direct sunlight at a temperatures up to + 20 °C. The product can be stored for a short time (14 days) at a temperature of up to 25°C.

Způsob a podmínky přepravy produktů / Method and conditions of transportation of products

Přepravujte v krytých, čistých a suchých přepravních prostředcích určených pouze pro přepravu potravin, bez pachů, skladištních škůdců a odděleně od látek, které by mohli narušit jakost produktu. Přepravní vozidla musí splňovat veškeré hygienické požadavky pro potraviny. / Transport in covered, clean and dry means of transport intended only for the transport of food, free of odors, storage pests and separated from substances that could impair the quality of the product. Transport vehicles must meet all hygienic requirements for food.