

Verze/Version: 1

Platnost od/Valid from 1. 12. 2025

Zpracoval/Written by: Ing. Olga Novotná

Název produktu/ Name of product

Dr. Oil's PROFIFRIT 10L
Dr. Oil's PROFIFRIT 10L

Výrobce/ Producer

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

Popis produktu/ Product description

Složení/ Ingredients

 70% řepkový olej rafinovaný nízkoerukový + 30 % HOSO (slunečnicový olej rafinovaný s vysokým podílem kyseliny olejové newinterizovaný) + E 900
 70% refined rapessed oil low erucic +30% HOSO (refined sunflower oil with high oleic acid content, not winterized) + E 900

Druh/ Type

Jedlý olej/ Edible oil

Skupina/ Group

Rostlinný olej/ Vegetable oil

Podskupina/ Subgroup

Vícedruhový olej/ 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
212°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. O₂/kg oleje) na začátku DMT

 Peroxide value (meq. O₂/kg oil) at the beginning of the shelf life

ČSN EN ISO 3960

max. 2,0

 Peroxidové číslo (meq. O₂/kg oleje) na konci DMT

 Peroxide value (meq. O₂/kg oil) at the end of the shelf life

ČSN EN ISO 3960

max. 20,0

Volné mastné kyseliny (%)

Free fatty acids (%)

ČSN EN ISO 660

max. 0,3

 Jodové číslo (g I₂/100 g)

 Iodine value (g I₂/100 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

Nasycené mastné kyseliny

ČSN EN ISO 12966-1

7,0

Mono nenasycené mastné kyseliny	ČSN EN ISO 12966-1	70,0
Polynenasycené mastné kyseliny	ČSN EN ISO 12966-1	23,0

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	7,2 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.
- 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 and 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

Vhodný jako surovina pro přípravu pokrmů. / Suitable 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
10051	10L PET lahev/ bottle	Víčko/cap, ucho/ear	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.