

 AVENA Rostlinné jedlé oleje	SPECIFIKACE PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION	Specifikace č./Specification Number: SPEC 4/1
--	---	---

Verze/Version: 1	Platnost od/Valid from 1. 12. 2025	Zpracoval/Written by: Ing. Olga Novotná
------------------	------------------------------------	---

Název produktu/ Name of product	APETOL 1L, olivový olej extra panenský/extra virgin olive oil
Výrobce/ Producer	AVENA s.r.o., Divnice 115, Slavičín 763 21 Provozovna: Dělnická 414, Bzenec 696 81

Popis produktu/ Product description	
Složení/ Ingredients	100 % extra panenský olivový olej 100 % extra virgin olive oil
Druh/ Type	Jedlý olej/ Edible oil
Skupina/ Group	Rostlinný olej/ Vegetable oil
Podskupina/ Subgroup	Jednodruhový olej/ one-kind oil
Země původu/Country of origin	Španělsko/Spain

Senzorické vlastnosti/ Sensory properties	
Vzhled při 20°C/ Appearance at 20°C	Homogenní čirá tekutina bez příměsí, v chladnu se může zakalít/ Clear liquid, can become cloudy in the cold
Konzistence/ Consistency	Viskózní tekutina/ Viscous liquid
Barva/ Colour	Nazelenalá/ Greenish
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	160°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 (%) Water content (%)	Karl Fisher	max. 0,1
Číslo kyselosti (mg KOH)	ISO 660	max. 0,8
Peroxidové číslo (meq. O ₂ /kg oleje) Peroxide value (meq. O ₂ /kg oil)	ISO 660	max. 20,0
K – 232 (absorbce ultrafialového paprsku vlnové délky 232 nm)	Spektrofotometrie	max. ≤ 2,5 nm
K – 270 (absorbce ultrafialového paprsku vlnové délky 270 nm)	Spektrofotometrie	max. ≤ 0,22 nm
Trans mastné kyseliny (%) Trans fatty acids (%)	Plynová chromatografie	≤ 0,05

Složení mastných kyselin (%): Dle Codex Alimentarius, CODEX STAN 210. Content fatty acid (%): According Codex Alimentarius, CODEX STAN 210.		Metoda Method
Myristová/ Myristic, C14: 0	≤ 0,03	ISO 5508
Palmitová/Palmitic, C16:0	7,5-20,0	
Stearová/Stearic, C18: 0	0,5-5,0	

Olejová/Oleic C18: 1	55,0-83,0	ISO 5508
Linolová (LA)/Linoleic (LA), C18: 2	3,5-21,0	
α -Linolenová (ALA)/ α -Linolenic(ALA), C18: 3	≤ 1	
Arachová/Arachidic, C20: 0	$\leq 0,6$	
Ikosenová/Icosenoic, C20:1	$\leq 0,4$	
Behenová/Behenic, C22:0	0,2	
Lignocerová/Lignoceric, C24:0	0,2	
ND = nedetekovatelné/undetectable, $\leq 0,05$ %		

Výživové údaje/ Nutritional Value	na 100 g/ per 100 g
Energetická hodnota/ Energy value	3394 kJ / 826 kcal
Tuky/ Fats	92 g
z toho nasycené mastné kyseliny /of which saturated fatty acids	12,8 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 μ g/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 μ g/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 μ g/kg
Glycidylestery mastných kyselin vyjádřené jako glycidol Glycidyl esters of fatty acids expressed as glycidol	max.1 000 μ g/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

1. Olivový extra panenský olej se vyrábí **bez použití GMO** nebo bez geneticky modifikovaných složek. / Extra virgin olive oil is produced **free from genetically modified organisms** or free from genetically modified ingredients.
2. Olivový extra panenský olej se vyrábí **bez použití přídatných látek**. / Extra virgin olive oil is produced **without the use of additives**.
3. **Ozařování surovin nebo produktů:**
 Dodavatel potvrzuje, že surovina nebo produkt není ošetřen ozářením (UV, ionizačním, radioaktivním). / **Irradiation of raw materials or product:** The supplier confirms that the raw material or product is not irradiated (UV, ionizing, radioactive).
4. **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 do 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.



AVENA
Rostlinné jedlé oleje

SPECIFIKACE PRODUKTU
PRODUCT SPECIFICATION

Specifikace č./Specification Number:
SPEC 4/1

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
10063	1L PET lahev/bottle	Víčko/cap	675 ks/pcs, 675L/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 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.