

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

Název produktu/ Name of product	Dr. Oil's, PALMFRIT 10L Dr. Oil's, PALMFRIT 10L
Výrobce/ Producer	AVENA s.r.o., Divnice 115, Slavičín 763 21 Provozovna: Dělnická 414, Bzenec 696 81
Popis produktu/ Product description	
Složení/ Ingredients	100 % palmový olej rafinovaný/ 100 % refined palm oil
Druh/ Type	Jedlý olej/ Edible oil
Skupina/ Group	Rostlinný olej/ Vegetable oil
Podskupina/ Subgroup	Jednodruhový olej/ one-kind oil

Senzorické vlastnosti/ Sensory properties	
Vzhled při 40°C/ Appearance at 40°C	Homogenní čirá tekutina bez příměsí/ Clear liquid
Konzistence/ Consistency	Viskózní tekutina při 40 °C, tuhá látka při 20 °C/ Viscous liquid at 40 °C, solid at 20 °C
Barva/ Colour	Žlutá při 40 °C, bílá v tuhém stavu při 20 °C/ Yellow at 40 °C, white, solid at 20 °C
Chuť při 20°C/ Taste at 20°C	Neutrální/ Neutral
Vůně při 20°C/ Smell at 20°C	Neutrální, slabě po výchozí surovině/ Neutral, slightly for raw materials
Teplota bodu zakouření	232°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. 3,0
Peroxidové číslo (meq. O ₂ /kg oleje) na začátku DMT Peroxide value (meq. O ₂ /kg oil) at the beginning of the shelf life	ČSN EN ISO 3960	max. 2,0
Peroxidové číslo (meq. O ₂ /kg oleje) na konci DMT Peroxide value (meq. O ₂ /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. 0,1 % (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. 50,0 / max. 56,0
Trans mastné kyseliny (%) Trans fatty acids (%)	ČSN EN ISO 12966-1	max. 1,0

Složení mastných kyselin (%): Dle Codex Alimentarius, CODEX STAN 210. Content fatty acid (%): According Codex Alimentarius, CODEX STAN 210.		Metoda Method
Myristová/ Myristic, C14: 0	1	ČSN EN ISO 12966-1 ČSN EN ISO 12966-1
Palmitová/Palmitic, C16:0	42	
Stearová/Stearic, C18: 0	5	
Olejová/Oleic C18: 1	41	
Linolová (LA)/Linoleic (LA), C18: 2	10	
α-Linolenová (ALA)/α-Linolenic(ALA), C18: 3	0,3	
Arachová/Arachidic, C20: 0	0,1	

Nasyčené mastné kyseliny/Saturated fatty acids	49	ČSN EN ISO 12966-1
Mono nenasycené mastné kyseliny/ Monounsaturated fatty acids	41	
Polynenasycené mastné kyseliny/ Polyunsaturated fatty acids	10	
Obsah pevných částic při 20 °C/Solids content at 20 °C	20-28	Pulse NMR, ISO 8292
Obsah pevných částic při 30 °C/Solids content at 20 °C	7-12	
Obsah pevných částic při 40 °C/Solids content at 20 °C	Max. 5	

Výživové údaje/ Nutritional Value	na 100ml/ per 100 ml
Energetická hodnota/ Energy value	3404 kJ / 828 kcal
Tuky/ Fats	92,0 g
z toho nasyčené mastné kyseliny /of which saturated fatty acids	45,0 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 dioxin-like PCBs	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	
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)	max.1 250 µg/kg

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)	
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 olejná 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

- Rafinovaný palmový olej se vyrábí **bez použití GMO** nebo bez geneticky modifikovaných složek. / Refined rapeseed palm oil is produced **free from genetically modified organisms** or free from genetically modified ingredients.
- Rafinovaný palmový olej se vyrábí **bez použití přídatných látek.** / Refined palm oil is produced **without the use of additives.**

3. Ozařování surovin nebo produktu: 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 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

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	Víko/ cover	Balení na paletě / Packing on pallet
10040	10L kbelík/ bucket	Víko/ cover	48 ks/pcs, 480 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 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

Přeppravujte 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.



AVENA
Rostlinné jedlé oleje

SPECIFIKACE PRODUKTU
PRODUCT SPECIFICATION

Specifikace č.: **SPEC 46**
Specification Number: **SPEC 46**