

# BIORUŽA s.r.o.

## SPECIFIKACE SUROVINY

NÁZEV PRODUKTU	Pepř černý - celý (Piper nigri - tot.)
OZNAČENÍ	4877/207

### I. INFORMACE O DODAVATELI

Název dodavatele	BIORUŽA, s.r.o.
Adresa včetně uvedení země	Laborecká 1, 010 01 Žilina, Slovenská republika
Telefon a krizový kontakt	+421 412 304 840
e-mail	<a href="mailto:info@bioruza.sk">info@bioruza.sk</a>

### II. PODROBNOSTI O PRODUKTU

Složení (v sestupném pořadí)	Pepř černý - celý (Piper nigri - tot.)100%
Země původu	Vietnam
Hmotnost balení	Uvedeno na obalu
Způsob balení a použité materiály	Papírový pytel – <b>primární obal vhodný pro styk s potravinou</b>
Způsob označení produktu (formát)	4877/207
Trvanlivost produktu	22/08/2028
Skladovací podmínky: doporučená teplota, vlhkost, skladovacího prostoru	Teplota skladování do 25° C Vlhkost: do 75 %

Mikrobiologické parametry sledované dodavatelem	Požadované legislativou (uvedte číslo právního předpisu)	Vlastní limity	Četnost rozborů
Salmonella	negativní	žádné	
E-coli	<10	Dle zákona	
Fyzikálně-chemické parametry	Požadované legislativou (uvedte číslo právního předpisu)	Vlastní limity	Četnost rozborů
Vlhkost:	Do 12 %		
Teplota skladování:	Do 25 °C		
Limity kontaminace	Požadované legislativou (uvedte číslo právního předpisu)	Vlastní limity	Četnost rozborů
Geneticky modifikované organismy	NE		
Pesticidy	Dle analýz od certifikovaných laboratoří a zákonem stanovených hodnot pro potravinářské provozy .		

## Alergologické informace:

Je velice důležité, aby níže uvedené informace byly pravdivé, a aby nedocházelo k neautorizovaným změnám v používaných surovinách a v receptuře výrobku. Doplňte údaje o alergenních složkách přítomných v surovině (v receptuře) i údaje o alergenních složkách, které můžou být v surovině přítomny z důvodu křížové kontaminace (stejně výrobní zařízení apod.)

### \* Označte křížkem alergeny obsažené v surovině nebo v možné křížové kontaminaci

	SUROVINA OBSAHUJE		MOŽNÁ KŘÍŽOVÁ KONTAMINACE	
	ANO	NE	ANO	NE
1. obiloviny obsahující lepek	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2. korýši a výrobky z nich	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3. vejce a výrobky z nich	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4. ryby a výrobky z	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5. z nich				
6. sója a výrobky ze ní			<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7. mléko a výrobky z něj	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8. suché skořápkové plody	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9. celer a výrobky z něj	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10. hořčice a výrobky z ní	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11. sezam a výrobky z něj	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
SO <sub>2</sub> a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg vyjádřeno jako SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12.				
13. vlnič bob a výrobky z nich	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14. měkkýši a výrobky z nich	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

### \* Označte křížkem odpovídající variantu

**Výživové údaje** (uvedte deklarované nebo známé)

zjištěné:

analyticky

výpočtem

Energetická hodnota na 100 g

 kcal

 kJ

Tuky

 g

- nasycené mastné kyseliny

 g

- mononenasycené mastné kyseliny

 g

- polynenasycené mastné

 g

kyseliny Vápník

 g

- cukry

 g

Minerální látky a vitamíny:

uvedte deklarované:

- polyalkoholy  g

- škroby  g

Vláknina  g

Bílkoviny  g

Sůl  g

Ostatní deklarované:

Byl produkt ozařován ionizačním zářením?

**\*Označte křížkem odpovídající variantu**  
 ANO  NE

Je produkt certifikován?

**\*Označte křížkem odpovídající variantu**  
 ANO  NE

Pokud ANO, uveďte konkrétní certifikaci např. BIO, Fair Trade,.....

Je produkt vyráběn v certifikovaném systému?

**\*Označte křížkem odpovídající variantu**  
 ANO  NE

Pokud ANO, uveďte konkrétní normu např. ISO, HACCP, IFS, BRS, FSSC .....

Certifikace HACCP

### III. PODROBNOSTI O VÝROBĚ

Metody kontroly cizích předmětů při výrobě tohoto produktu

xxxxxX

**\*Označte křížkem odpovídající variantu**

síto	magnet	metaldetektor	rentgen
X	X	X	

jiné, popište:

ruční přebírání a kontrola kvality

### IV. PROHLÁŠENÍ a SCHVÁLENÍ SPECIFIKACE

Dodavatel prohlašuje, že informace uvedené v technické specifikaci produktu odpovídají skutečnosti, a že produkt splňuje požadavky platných právních předpisů v době odsouhlasení specifikace.

Hlavními dokumenty jsou Nařízení ES 915/2023 (obsah pesticidů), Nařízení EU 1881/2006 na chemické parametry, značení dle vyhlášky č. 187/2023 (původně č. 330/1997) a č. 113/2005, zákon č. 180/2016 (původně zákon č. 110/1997, Zákon č. 306/2000 Sb. a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 119/2000 Sb.), Nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům ES 1169/2011, GMO směrnice EU 1829/2003 a 1830/2003. Pro všechny citace legislativy samozřejmě platí aktuální znění v době podpisu tohoto prohlášení.

Dodavatel se zavazuje neprodleně informovat o všech změnách týkajících se složení, balení, provedení či technologie výroby produktu ještě před jeho dodáním. Zároveň se zavazuje provést příslušnou úpravu technické specifikaci produktu a tuto informaci v elektronické formě zaslat zákazníkovi.

Dodavatel nebude dodávat produkty, které neodpovídají schválené technické specifikaci.