

## SPECIFIKACE SUROVINY

|                |                                                                      |
|----------------|----------------------------------------------------------------------|
| NÁZEV PRODUKTU | Spirulina - prach BIO (Arthospira platensis - pulvis subst. organic) |
| OZNAČENÍ       | 3285/257                                                             |

### 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)                                            | Spirulina - prach BIO<br>(Arthospira platensis - pulvis subst. organic)100% |
| Země původu                                                             | Čína                                                                        |
| 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)                                       | 3285/257                                                                    |
| Trvanlivost produktu                                                    | 14/05/2027                                                                  |
| Skladovací podmínky: doporučená teplota, vlhkost, skladovacího prostoru | Teplota skladování do 25° C<br>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 alergený obsažené v surovině nebo v možné křížové kontaminaci

|                                                                                                     | SUROVINA<br>OBSAHUJE     |                                     | MOŽNÁ KŘÍŽOVÁ<br>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<br>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)

zjištěno:

☐

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:

**\*Označte křížkem odpovídající variantu**

Byl produkt ozařován ionizačním zářením?

☐ ANO ☒ NE

Je produkt certifikován?

**\*Označte křížkem odpovídající variantu**

☒ ANO ☐ NE

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

BIO

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

**\*Označte křížkem odpovídající variantu**

xxxxxX

| síto                                | magnet                              | metaldetektor                       | rentgen                  |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

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.