

Produktový list – specifikace

Výrobek	Makadamové ořechy SA S1 11,34 kg
Číslo verze	01
Datum vydání	11.01.2026
Platnost	Daná specifikace je platná min. do příští sklizně nebo do změny legislativy, doplňující údaje viz průvodní doklady a smlouvy.

Prodejce

MB INDUSTRY s. r. o.
Nádražní 248, Dolní Chrastava, 463 31 Chrastava
Zpracoval: Ing. Božena Ebrahimi

CHARAKTERISTIKA PRODUKTU

Obecné údaje

Botanický název rostliny	Macadamia integrifolia, Macadamia tetraphylla
Kód celního sazebníku	08026200
Druh; skupina; podskupina (157/2003)	Skořápkové plody; makadamové ořechy
Popis výrobku (157/2003)	Makadamové ořechy, styl 1 / S1; kulaté, celá jádra a půlky jader
Země původu	Jihoafrická republika (ZA)
Výrobce	MB INDUSTRY s.r.o.
Druh výrobku	Makadamové ořechy
Počet a způsob balení	11,34 kg kartonová krabice s vnitřním plastovým sáčkem
Číslo šarže	Viz obal
Datum minimální trvanlivosti	Viz obal

Složení

Primární složka (EU 1169/2011)	Makadamové ořechy - 100 %
Potravinářské enzymy (EU 1169/2011, EU 1332/2008)	-
Potravinářské přídatné látky (EU 1169/2011, EU 1333/2008)	-
Aromata (EU 1169/2011, EU 1334/2008)	-
Pomocné látky ke zpracování	-

Zdravotní nezávadnost

Alergeny seznam dle (EU) 1169/2011	Skořápkové plody - makadamové ořechy., může obsahovat stopy arašídů. Nevhodné pro děti do 4 let.
Použití GMO	Výrobek je GMO free; nevyžaduje označení dle nařízení ES 1829/2003 a 1830/2003.
Použití živočišné bílkoviny	Při výrobě nebyly použity výrobky živočišného původu, ani nebyly do výrobku přidány.
Ozáření	Výrobek nebyl vystaven ionizujícímu záření.

Vlastnosti

Vlastnosti (157/2003)

Vlhkost	Max. 2 %
Vzhled	Kulaté ořechy, celá jádra a půlky jader.
Barva	Krémová.
Pach, vůně	Typická pro makadamové ořechy.
Chuť	Typická makadamová.
Velikost	16-21 mm
Textura	Pevná.
Další informace ke třídě / stylu	Styl 1: min. 90 % celých jader; volná skořápka max. 1 kus na 10 kg.

Průměrné výživové hodnoty (ve 100 g výrobku) dle (EU) 1169/2011

Energetická hodnota	3096 kJ / 739 kcal
Tuky	75,8 g
Z toho nasycené mastné kyseliny	12,1 g
Sacharidy	5,2 g
Z toho cukry	4,6 g
Bílkoviny	7,9 g

Vláknina	8,6 g
Sůl	0,01 g
Zdroj hodnot	USDA database; hodnoty se mohou lišit dle sezóny
Vitamins a minerální látky (Jsou uvedené v příloze VIII v EU 1169/2011)	

Max. limity nežádoucích látek – fyzikální požadavky

Cizí tělesa / cizí příměsi	Max. 0,25 %
Detekce kovů	Ano

Max. limity nežádoucích látek – mikrobiologické (cfu/g)

Celkový počet mikroorganismů	Max. 500 000 cfu/g; metoda ISO 4833
Kvasinky	Max. 20 000 cfu/g; metoda ISO 7954
Plísně	Max. 20 000 cfu/g; metoda ISO 7954
Salmonella	Nepřítomna / 25 g; metoda ISO 6579
Escherichia coli	Max. 100 cfu/g; metoda ISO 16649-2

Maximální limity nežádoucích látek – chemické (ES) 1881/2006

Aflatoxin B1	2 ppb; metoda HPLC MS/MS
Aflatoxin B1+B2+G1+G2	4 ppb; metoda HPLC MS/MS
Peroxidové číslo	Max. 3,5 meq/kg tuku
Volné mastné kyseliny	Max. 0,5 %
Pesticidy	V souladu s legislativou EU
Těžké kovy	V souladu s legislativou EU
Radioaktivita	V souladu s legislativou EU

Podmínky pro obalové materiály

Obaly jsou v souladu s nařízením (ES) 1935/2004 94/62/ES a 477/2001 Sb.

Pokyny pro skladování

Skladovat v chladu, suchu, mimo přímé sluneční světlo a v uzavřeném balení. a při teplotě: < 15 °C a vlhkosti: < 65 %

Pokyny pro dopravu

- a) Rostlinné komodity se dopravují pouze v zakrytých a utěsněných dopravních prostředcích nebo přepravních prostorách, aby při přepravě nebyla ohrožena jakost vlivem nepříznivých klimatických podmínek.
- b) Dopravní prostředky nebo prostory k přepravě musí být čisté, suché s nepoškozenou podlahou, stěchou a stěnami, prosté plísní a škůdců, bez cizích pachů a zbytků jiných látek, které by mohly zhoršit jakost nebo ohrozit zdravotní nezávadnost dopravovaných komodit/výrobků.

Podpisy

Za prodávajícího:

Za kupujícího:



Ing. Božena Ebrahimi