
	SPECIFIKACE DISTRIBUOVANÉHO VÝROBKU DOTEK REAL s.r.o. – Ryba Mírov	EAN  8 594234 200111 >
	MAKRELA UZENÁ STUDENÝM KOUŘEM	

INFORMACE O DODAVATELI A VÝROBCI			
DODAVATEL	DOTEK REAL s.r.o.		
Adresa DODAVATELE	Zenklova 24/54, Libeň 180 00 Praha 8	IČ DIČ	218 40 814 CZ21840814
VÝROBCE	Rud s.r.o.	IČ DIČ	199 782 60 CZ19978260
Adresa VÝROBCE	Chvalská 718/10, Hloubětín 198 00 Praha 9	Veterinární registrační číslo výrobce	CZ 21870345

INFORMACE O VÝROBKU			
Popis výrobku	Makrela uzená studeným kouřem, kuchaň, bez hlavy		
Zařazení – druh a skupina výrobku*	Druh : Ryby mořské Skupina : Mražené ryby Podskupina : Uzené bez hlavy	* zařazení dle příslušné vyhlášky, nebo popis obsahující základní charakteristiku výrobku (např. tepelně upravený, zmrazený polotovár atp.)	
Složení	Makrela (Scomber scombrus), sůl, kouř		
GMO	Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy nebo byl vyroben z GMO surovin? (definice GMO dle Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 a č. 1830/2003) Pokud ANO, upřesněte, o jaké GMO složky se jedná:	<input checked="" type="checkbox"/> NE	<input type="checkbox"/> ANO
Ošetření zářením	Byl výrobek ošetřen ionizujícím zářením? Pokud ANO, výrobek musí být značen s souladu s platnými právními předpisy ČR, EU !	<input checked="" type="checkbox"/> NE	<input type="checkbox"/> ANO
BIO (organic, produkt ekologického zemědělství)	Jedná se o produkt ekologického zemědělství? (BIO) Pokud ANO, uveďte původ – zemědělská produkce Pokud ANO, uveďte kód certifikační organizace	<input checked="" type="checkbox"/> NE	<input type="checkbox"/> ANO
Mikrobicidní / mikrobi statické ošetření výrobku (popište)	NE		
Mikrobiologické požadavky	Výrobek splňuje požadavky (Nařízení Komise ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny (v platném znění).		
Požadavky na chemické kontaminanty	Výrobek splňuje požadavky Nařízení Komise (EU) č. 2023/915 ze dne 25. dubna 2023 o maximálních limitech některých kontaminujících látek v potravinách a o zrušení nařízení (ES) č. 1881/2006 (v platném znění).		
Další požadavky na výrobek	Výrobek splňuje požadavky stanovené zákonem č. 110/1997 Sb., Zákon o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, a dále požadavky všech platných relevantních (i zde neuvedených) právních předpisů ČR (komoditní vyhlášky) a EU (v platném znění).		

ALERGENY

(Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům)

ALERGEN (ano = zaškrtněte políčko)	Alergen ve výrobku (z receptury)	Přítomnost alergenu ve výrobním závodě	Možnost stop alergenu ve výrobku (nezáměrná kontaminace)
Obiloviny obsahující lepek	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Korýši a výrobky z nich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vejce a výrobky z nich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ryby a výrobky z nich	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Jádra podzemnice olejné	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Suché skořápkové plody	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mléko a výrobky z něj	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sójové boby (sója) a výrobky z nich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Celer a výrobky z něj	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hořčice a výrobky z ní	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sezamová semena a výrobky z nich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oxid siřičitý a siřičitany	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Měkkýši a výrobky z nich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NUTRIČNÍ HODNOTY

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku	Energetická hodnota		Tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	Sacharidy	z toho cukry	Bílkoviny	Sůl
		1139 kJ	273 kcal	19 g	6 g	3,2 g	< 0,5 g	19 g



SKLADOVÁNÍ					
DEEP FROZEN (mražený výrobek)	max. -18°C	relativní vlhkost vzduchu	min. 85% RV	další podmínky skladování	neporušený obal
DEFROST (rozmražený výrobek)	0°C až +4°C	relativní vlhkost vzduchu	85 - 95% RV	další podmínky skladování	neporušený obal
Pokyny pro nakládání s výrobkem po otevření balení (např. skladování a trvanlivost po otevření)	Po otevření originálního obalu uchovávejte v chladničce při teplotě od 0°C do +4°C . Spotřebujte do 24 hodin (maximálně do 48 hodin, pokud je maso v perfektní kondici a teplota stabilní). Rybu doporučujeme po vybalení uložit do čisté uzavíratelné nádoby, aby neosychala a nepřejímala pachy z jiných potravin.				
Způsob použití výrobku	Výrobek je určen k přímé spotřebě (ready-to-eat). Po vyjmutí z obalu a případném rozmrazení již nevyžaduje žádnou další tepelnou úpravu. Pro plné rozvinutí chuti a vůně doporučujeme výrobek vyjmout z chladničky přibližně 15–20 minut před konzumací a nechat ho odpočívat při pokojové teplotě.				
Bezpečnostní upozornění (např. omezení věku, nevhodné pro děti atp.)	Výrobek obsahuje kosti. Nevhodné pro osoby citlivé na zvýšený obsah soli. Vzhledem k metodě zpracování uzením za studena se doporučuje zvýšená opatrnost u dětí, těhotných žen a osob s oslabenou imunitou.				
EXPIRACE způsob uvedení	<input checked="" type="checkbox"/> datum minimální trvanlivosti (DMT) <input type="checkbox"/> datum použitelnosti (DP): „Spotřebujte do“				
DEEP FROZEN Počet dní trvanlivosti/použitelnosti	120 dnů	Garantovaná trvanlivost/použitelnost při příjmu (min. 2/3 z celkové)			80 dnů
DEFROST Počet dní trvanlivosti/použitelnosti	14 dnů	Garantovaná trvanlivost/použitelnost při příjmu (min. 2/3 z celkové)			10 dnů

BALENÍ		
Způsob balení, obalový materiál (vakuově baleno, ochranná atmosféra, UHT apod.)	způsob balení	Vakuově baleno
	obalový materiál (z čeho je primární obal)	Vícevrstvá plastová folie PA/PE
Požadavky na obaly	Obalové materiály splňují požadavky těchto právních předpisů: <ul style="list-style-type: none"> • Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami • v případě materiálů z plastů: Nařízení Komise (EU) č. 10/2011, ze dne 14. ledna 2011, o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami • požadavky všech platných relevantních (i zde neuvedených) právních předpisů ČR a EU (v platném znění). 	

PROHLÁŠENÍ OHLEDNĚ Z POPLATNĚNÍ OBALŮ (EKO-KOM)
Za tento výrobek společnost (DODAVATEL) uhradila poplatek společnosti EKO-KOM, v souladu se Zákonem o obalech (zákon č. 477/2001 Sb.) <input checked="" type="checkbox"/> ANO <input type="checkbox"/> NE

LOGISTICKÁ DATA – SPOTŘEBITELSKÉ BALENÍ (SpB)

Hmotnost SpB brutto	550 – 850 g	Hmotnost SpB netto	550 – 850 g
Množstevní jednotka	<input type="checkbox"/> kg <input checked="" type="checkbox"/> ks	- z toho pevný podíl u výrobku s nálevem/glazurou	90%
Druh obalu SpB (obalový materiál)	PA/PE	Hmotnost obalu (tára)	5 g
EAN spotřebitelského balení	8 594234 200111	Celní zařazení (intrastat) - HS kód	0305 49 30


LOGISTICKÁ DATA – SKUPINOVÉ BALENÍ (SkB), PALETA

Druh SkB - použitý obalový materiál (přepravka, karton, aj...)	karton	Počet spotřebitelských balení v SkB	6-8 ks
Hmotnost SkB brutto	4 kg	Počet SkB ve vrstvě na paletě	
Hmotnost SkB netto	4 kg	Počet vrstev na paletě	
Rozměr SkB	cm	Hmotnost plné palety	kg
Hmotnost obalu (vývažek)	g	Výška plné palety	cm
EAN skupinového balení	8 594234 200579	EAN palety	8 594234 200586

OBJEDNÁVKY

	1 ks	karton	paleta
Makrela uzená studeným kouřem 300/450 vakuovaná	 8 594234 200111 >	 8 594234 200579 >	 8 594234 200586 >

SCHVÁLENÍ

5.5.2026 	
Datum, podpis zástupce dodavatele	Datum, podpis zástupce výrobce