ppd DELIVERY	**SPECIFIKACE PRODUKTU**	**Dokument:** S-003 **Revize:** 02 **Vystaveno:** 07.09.2026

1. IDENTIFIKACE PRODUKTU

Název produktu	Lyofilizovaný Banán plátky
Varianta úpravy	Plátky
Složení	100 % Banán
Země původu suroviny	Vietnam
Určené použití / distributor	Přímá spotřeba nebo použití jako ingredience / PPD DELIVERY s.r.o.
Trvanlivost	18 měsíců od data výroby v původním neotevřeném obalu.

2. POPIS VÝROBKU A TECHNOLOGIE

Výrobek je připraven zmrazením čerstvé suroviny a následným sušením sublimací (lyofilizací). Neobsahuje přidaný cukr, přídatné ani pomocné technologické látky. Proces zachovává typickou barvu, chuť, vůni, strukturu a tvar ovoce.

3. SENZORICKÉ POŽADAVKY

Vlastnost	Požadavek	Hodnocení
Vzhled	Tenké ploché plátky nepravidelného tvaru s charakteristickou porézní matnou strukturou; přípustné jsou přirozené odchylky tvaru a velikosti. Bez cizích příměsí.	Smyslově
Barva	Charakteristická, světle žlutá až krémová, s občasnými tmavšími středy (pozůstatky jadérek), bez známek spálení nebo netypického zbarvení.	Smyslově
Vůně	Charakteristická intenzivní vůně po zralém banánu, bez cizích chemických či nepřirozených tónů	Smyslově
Chuť	Charakteristická, intenzivně sladká, bez cizích či chemických pachutí,	Smyslově
Textura	Suchá, lehká, porézní a křupavá; bez známek navlhnutí.	Smyslově

4. FYZIKÁLNĚ-CHEMICKÉ POŽADAVKY

Parametr	Limit / požadavek	Způsob ověření
Vlhkost	≤ 5 %	Dle schválené analytické metody
Aktivita vody (aw)	≤ 0,40	Kontrola validovanou analytickou metodou

5. VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100 G

Výživový údaj	Hodnota na 100 g
Energie	1 533 kJ / 381,2 kcal
Tuky	1,1 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,1 g
Sacharidy	82,4 g
z toho cukry	67 g
Vláknina	10 g
Bílkoviny	5,4 g
Sůl	0 g

6. MIKROBIOLOGICKÉ POŽADAVKY

Mikroorganismus	Limit	Charakter požadavku
Celkový počet mikroorganismů (TVC)	≤ 500 000 CFU/g	Specifikační limit
Koliformní bakterie	< 10 CFU/g	Specifikační limit
Escherichia coli	< 10 CFU/g	Specifikační limit
Plísně a kvasinky	≤ 1 000 CFU/g	Specifikační limit
Salmonella spp.	Nepřítomna v 25 g	Bezpečnostní kritérium
Listeria monocytogenes	n = 5, c = 0;m = 100 CFU/g,M=100 CFU/g po celou dobu trvanlivosti	Potravina nepodporující růst; nařízení (ES) č. 2073/2005, bod 1.3

7. KONTAMINANTY A REZIDUA PESTICIDŮ

Ukazatel	Limit / prohlášení	Legislativní základ
Kadmium (Cd)	< 0,05 mg/kg	Specifikační limit; současně musí být splněny použitelné požadavky EU
Olovo (Pb)	< 0,10 mg/kg	Specifikační limit; současně musí být splněny použitelné požadavky EU
Rtuť (Hg)	< 0,01 mg/kg	Specifikační limit
Arsen (As)	< 0,10 mg/kg	Specifikační limit
Nikl (Ni)	V souladu s použitelnými požadavky EU	Nařízení (EU) 2023/915 nestanoví pro tyto produkty specifický maximální limit Ni
Aflatoxiny, ochratoxin A a další relevantní kontaminanty	V souladu s použitelnými maximálními limity	Nařízení (EU) 2023/915 v aktuálním znění; zohlednit čl. 3 pro sušené výrobky
Rezidua pesticidů	V souladu s MRL použitelnými pro banán	Nařízení (ES) č. 396/2005 v aktuálním znění; zohlednit relevantní faktory zpracování

8. GMO, IONIZUJÍCÍ ZÁŘENÍ A PŘÍDATNÉ LÁTKY

GMO	Výrobek neobsahuje GMO, není z GMO složen ani z GMO vyroben a nevyžaduje označení podle nařízení (ES) č. 1829/2003 a 1830/2003.
Ionizující záření	Surovina ani hotový výrobek nebyly ošetřeny ionizujícím zářením.
Přídatné látky	Bez přídatných látek, aromat, barviv, konzervantů a přidaného cukru.

9. PROHLÁŠENÍ O LEGISLATIVNÍ SHODĚ

Výrobek musí být vyráběn, kontrolován, označován a uváděn na trh v souladu s platnými právními předpisy Evropské unie a České republiky, zejména s nařízeními (ES) č. 178/2002, (ES) č. 852/2004, (EU) č. 1169/2011, (EU) 2023/915, (ES) č. 396/2005 a (ES) č. 2073/2005, vždy v jejich aktuálním znění.

10. ALERGENY

Alergen	Použit v receptuře
Obiloviny obsahující lepek	NE
Korýši	NE
Vejce	NE
Ryby	NE
Podzemnice olejná (arašídy)	NE
Sójové boby	NE
Mléko	NE
Skořápkové plody	NE
Celer	NE
Hořčice	NE
Sezamová semena	NE
Oxid siřičitý a siřičitany (> 10 mg/kg nebo 10 mg/l)	NE
Vlčí bob (lupina)	NE
Měkkýši	NE

V receptuře výrobku není záměrně použit žádný z alergenů uvedených v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011. Riziko nezáměrné křížové kontaminace je řízeno v rámci systému HACCP.

11. BALENÍ A OZNAČENÍ

Primární obal	Plastový sáček odolný proti vlhkosti, balený v ochranné atmosféře; hmotnost balení 1–10 kg.
Přepravní obal	Kartonová krabice uzavřená samolepicí páskou.
Paletizace	Paleta 100 × 120 cm nebo 80 × 120 cm, zajištěná průtažnou fólií.
Označení šarže	Datum výroby, datum minimální trvanlivosti, číslo šarže, název výrobku, čistá hmotnost, původ a identifikace provozovatele.

12. KONTROLA PRODUKTU

Kontrola	Požadavek	Záznam
Detekce kovů	Kontrola detektorem kovových částic podle validovaného nastavení linky.	Výrobní záznam
Kontrola hmotnosti	Čisté množství odpovídá deklarované hmotnosti a zákonným tolerancím.	Výrobní záznam
Kontrola obalu	Obal neporušený, čistý, správně uzavřený a označený.	Výrobní záznam
Senzorická kontrola	Shoda s požadavky uvedenými v části 3.	Výrobní záznam

13. SKLADOVÁNÍ A PŘEPRAVA

Uchovávejte v suchu, v původním neotevřeném obalu, při teplotě do +25 °C, mimo přímé sluneční záření a odděleně od materiálů vydávajících výrazné pachy. Chraňte před vlhkostí a poškozením obalu. Přeprava musí probíhat v čistých, suchých a pachově neutrálních podmínkách.

14. SCHVÁLENÍ DOKUMENTU

Vypracoval	Schválil	Datum vydání
PPD DELIVERY s.r.o.	PPD DELIVERY s.r.o.	07.09.2026