



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

STANDARDNÍ OPERAČNÍ POSTUP 2	
Aktivita 2350/KA1-2	Stanovení čisté hmotnosti a původního podílu produktu: zmrazené rybí filety
SOP 2	STANOVENÍ PŮVODNÍHO PODÍLU PRODUKTU
Registrační číslo projektu	CZ.1.07/2.2.00/15.0063
Název projektu	Inovace výuky veterinárních studijních programů v oblasti bezpečnosti potravin
Název příjemce podpory	Veterinární a farmaceutická univerzita Brno

1 Předmět a vymezení

SOP 2 je určen pro stanovení původního podílu produktu pomocí chemické analýzy ve výrobku glazurované (resp. neglazurované) hluboce zmrazené rybí filety, při jejichž výrobě byly použity zvlhčující aditivní látky E 452 (polyfosforečnany) a ve složení produktu na obale není (resp. může být) značena voda jako jedna ze složek. Voda jako složka nemusí být na obale uváděna v případě, že její množství absorbované svalovinou je nižší jak 5 % z původní hmotnosti produktu.

2 Definice výrobku

Filety jsou plátky svaloviny získané z ryb nejednotné velikosti a tvaru, které se získávají řezy paralelními se hřbetní páteří stejných druhů ryb vhodných k lidské spotřebě. Filety mohou být v úpravě s kůží nebo bez kůže.

2.2 Definice hlubokého zmrazování

Příprava a zmrazování filetů se musí provádět neprodleně za použití vhodného technického zařízení tak, aby chemické, biochemické a mikrobiologické změny byly omezeny na nejnižší možnou míru.

Hluboce zmrazené rybí filety musí být podrobeny procesu zmrazování tak, aby byla co nejrychleji překonána zóna maximální tvorby krystalů a dosažena konečná teplota po tepelné stabilizaci minus 18 °C nebo nižší ve všech částech výrobku.

3 Skladování a přeprava

Veškerá manipulace s hluboce zmrazenými rybími filety při skladování musí být prováděna za takových podmínek, aby nedošlo ke zvýšení teploty nad minus 15 °C.

Hluboce zmrazené potraviny se přepravují dopravními prostředky, které umožňují zachování teploty minus 18 °C nebo nižší. Při přepravě se může teplota výrobku krátkodobě zvýšit nejvýše na minus 15 °C.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

STANDARDNÍ OPERAČNÍ POSTUP 2	
Aktivita 2350/KA1-2	Stanovení čisté hmotnosti a původního podílu produktu: zmrazené rybí filety
SOP 2	STANOVENÍ PŮVODNÍHO PODÍLU PRODUKTU
Registrační číslo projektu	CZ.1.07/2.2.00/15.0063
Název projektu	Inovace výuky veterinárních studijních programů v oblasti bezpečnosti potravin
Název příjemce podpory	Veterinární a farmaceutická univerzita Brno

4 Podmínky uvádění do oběhu

Hluboce zmrazené potraviny musí být chráněny vhodným obalem (obchodní vakuum resp. bez vakua) před mikrobiální nebo jinou vnější kontaminací a proti vysychání.

4.1 Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a ve zvláštním právním předpise vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků se obaly označí:

- obchodní označení druhu ryby,
- způsob produkce,
- oblast odlovu,
- slovy, že potravina byla hluboce zmrazena,
- glazována (resp. glazurována),
- hmotnost (bez obalového materiálu) produktu s glazurou (brutto) a hmotnost produktu bez glazury (netto),
- datem minimální trvanlivosti při teplotě skladování minus 18 °C nebo nižší,
- teplotou skladování,
- slovy "po rozmrazení znovu nezmrazujte".

Na obalu pro spotřebitele musí být uvedena informace o době, po kterou má být potravina uchovávána spotřebitelem, a teplota uchování. Informace se uvede slovy "Uchování u spotřebitele".

Pozn.

V případě použití glazurovacího roztoku musí být ve složení produktu uvedena:

- voda jako složka, pokud se jí do svaloviny absorbovalo více jak 5 % z původní hmotnosti filetu
- použití aditiva označením skupiny a druhu přídatné látky: zvlhčující látky: E 452 (polyfosforečnany).



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

STANDARDNÍ OPERAČNÍ POSTUP 2	
Aktivita 2350/KA1-2	Stanovení čisté hmotnosti a původního podílu produktu: zmrazené rybí filety
SOP 2	STANOVENÍ PŮVODNÍHO PODÍLU PRODUKTU
Registrační číslo projektu	CZ.1.07/2.2.00/15.0063
Název projektu	Inovace výuky veterinárních studijních programů v oblasti bezpečnosti potravin
Název příjemce podpory	Veterinární a farmaceutická univerzita Brno

4.2 Prodej

Veškerá manipulace při prodeji hluboce zmrazených filetů musí být prováděna za takových podmínek, aby nedošlo ke zvýšení teploty nad minus 15 °C.

V mrazírenských zařízeních určených pro ukládání zásob v maloobchodních prodejnách lze provádět měření teploty pouze jedním dobře viditelným teploměrem, který měří teplotu v nejteplejším místě skladovacího prostoru.

5 Odběr vzorků, zkoušení a analýzy

Odběr vzorků se provádí podle vyhlášky č. 289/2007 Sb. o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství, Přílohy č. 3, čl. 4 a 7.

Při stanovení počtu odebíraných vzorků a jejich hmotnosti nebo objemu se přihlíží k tomu, aby:

- a) odebrané vzorky umožňovaly zjištění (potvrzení)
 1. průměrného stavu kontrolovaných produktů z hlediska veterinárních požadavků na ně,
 2. kontaminace, jakéhokoli znečištění nebo jiného ohrožení či narušení zdravotní nezávadnosti kontrolovaných produktů,
- b) byla respektována zásada hospodárnosti.

Orgán vykonávající státní veterinární dozor:

- a) odebere vzorky,
- b) řádně označí odebrané vzorky,
- c) pořídí protokol o odběru vzorků,
- d) zajistí zabalení, uchovávání a odeslání odebraných vzorků k laboratornímu vyšetření takovým způsobem, aby nedošlo k jejich změnám nebo záměnám.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

STANDARDNÍ OPERAČNÍ POSTUP 2	
Aktivita 2350/KA1-2	Stanovení čisté hmotnosti a původního podílu produktu: zmrazené rybí filety
SOP 2	STANOVENÍ PŮVODNÍHO PODÍLU PRODUKTU
Registrační číslo projektu	CZ.1.07/2.2.00/15.0063
Název projektu	Inovace výuky veterinárních studijních programů v oblasti bezpečnosti potravin
Název příjemce podpory	Veterinární a farmaceutická univerzita Brno

6 Stanovení původního podílu produktu ve výrobku pomocí chemické analýzy a výpočtem

Stanovení původního podílu produktu ve výrobku pomocí chemické analýzy každé vzorkované jednotky reprezentující šarži zboží musí být provedeno bezprostředně po rozmrazení produktu a pokud byl produkt glazován, po jejím předchozím odstranění.

6.1 Pracovní postup

Originální balení hluboce zmrazených filetů vyjmeme z mrazničky. Bezprostředně nato otevřeme obal, pokud jsou hluboce zmrazené filety glazurovány, odstraníme glazuru podle SOP 1.

6.2 Chemické laboratorní vyšetření

U rozmrazených filetů (po odstranění glazury) provedeme následující chemické vyšetření:

SOP 2.1 Stanovení obsahu vlhkosti

SOP 2.2 Stanovení obsahu tuku

SOP 2.3 Stanovení celkového dusíku a obsahu bílkovin

SOP 2.4 Stanovení obsahu popelovin



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ STANDARDNÍ OPERAČNÍ POSTUP 2

Aktivita 2350/KA1-2	Stanovení čisté hmotnosti a původního podílu produktu: zmrazené rybí filety
SOP 2	STANOVENÍ PŮVODNÍHO PODÍLU PRODUKTU
Registrační číslo projektu	CZ.1.07/2.2.00/15.0063
Název projektu	Inovace výuky veterinárních studijních programů v oblasti bezpečnosti potravin
Název příjemce podpory	Veterinární a farmaceutická univerzita Brno

7 Stanovení původního podílu produktu ve výrobku výpočtem

Původní podíl rybí složky ve výrobku se stanoví výpočtem podle vzorce:

$$\% \text{ původního podílu} = \frac{\% \text{ obsah celk. N-látek} - \% \text{ obsah látek ne N-povahy}}{\text{N-faktor}} \times 100$$

% obsah látek nedusíkaté povahy = % sacharidů . 0,02

% sacharidů = 100 – (% vody + % tuku + % bílkovin + % popelovin)

N-faktor pro tresku = 2,66

8 Hodnocení

Pokud je % původního podílu rybí složky 100 %, nemusí být na obale značena ve složení produktu voda jako jedna ze složek. V případě deklarace použití zvlhčujících aditivních látek se jedná o přídatek vody jako složky do 5 %. V tomto případě je uvedení vody ve složení produktu nepovinným údajem. Výrobek je ve shodě s legislativou.

Pokud je % původního podílu rybí složky menší než 100 % a na obale je značena ve složení produktu voda jako jedna ze složek a je uvedeno použití zvlhčujících aditivních látek, je výrobek ve shodě s legislativou.

Pokud je % původního podílu rybí složky menší než 100 % a na obale není značena ve složení produktu voda jako jedna ze složek a je uvedeno použití zvlhčujících aditivních látek, jedná se o porušení vyhlášky č. 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, § 8 Údaje o složkách potravin, bodu (11):

Voda a těkavé složky se uvedou ve složení výrobku v pořadí podle jejich hmotnosti v konečném výrobku. Množství vody přidané jako složka se vypočítá odečtením celkového množství ostatních použitých složek od celkového množství konečného výrobku. Voda přidávaná do potraviny se na obalu označí jako její složka, pokud její obsah v konečném výrobku představuje více než 5 %, nestanoví-li zvláštní právní předpisy jinak.

Jako složka se neoznačí voda obsažená v jiné složce téže potraviny a voda i ostatní těkavé



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

složky odpařené i částečně během výrobního procesu.

STANDARDNÍ OPERAČNÍ POSTUP 2	
Aktivita 2350/KA1-2	Stanovení čisté hmotnosti a původního podílu produktu: zmrazené rybí filety
SOP 2	STANOVENÍ PŮVODNÍHO PODÍLU PRODUKTU
Registrační číslo projektu	CZ.1.07/2.2.00/15.0063
Název projektu	Inovace výuky veterinárních studijních programů v oblasti bezpečnosti potravin
Název příjemce podpory	Veterinární a farmaceutická univerzita Brno

Přidaná voda se neuvede jako složka, jestliže je použita během výrobního procesu výhradně k obnovení některé složky použité v koncentrovaném nebo sušeném stavu, nebo je obsažena v nálevu, který se obvykle nekonzumuje.

Pozn.

Použití aditivních (zvlhčujících) látek musí být výrobcem na obale značeno ve shodě s nařízením (ES) č. 1333/2008 a jejich obsah v produktu nesmí být vyšší než je nejvyšší povolené množství stanovené vyhláškou č. 4/2008 Sb.

9 Literatura

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

CODEX STAN 166-1989 for quick frozen fish stick (fish fingers), fish portions and fish fillets - breaded or in batter.

Codex Alimentarius commission ALINORM 04/27/23 Report of the twenty-fifth session of the codex committee on methods of analysis and sampling.

Vyhláška č. 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků.

Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích.

Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků.

Vyhláška č. 289/2007 Sb. o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství.

Metodický návod stanovující jednotný postup pro kontrolu označování hluboce zmrazených ryb a rybích výrobků.

Vyhláška č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách