



Czech

TÜV SÜD Czech s.r.o.
Novodvorská 994/138
142 21 Prague 4

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

vydaná dle ČSN EN ISO/IEC 17020

Číslo dokumentu: **12.852.900**

Účel inspekce: Posouzení shody výrobku s požadavky Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a Vyhlášky č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy v platném znění

Zákazník:

Jan Piskáček
Milady Horákové 396/33
170 00 Praha 7 - Holešovice
IČO: 01310763, DIČ: CZ8206040502

Kontaktní osoba:

Jan Piskáček
tel.: +420 604 913 350, j.piskacek@icloud.com
2019-12-02
5401909703

Objednávka ze dne:

Číslo objednávky:

Posuzovaný předmět

Název:

Dřevěný stojánek na pizzu

Výrobce/Dovozce:

[REDACTED] / Jan Piskáček

Typ (nebo popis vzorku):

Materiál: dřevo (bříza)

Fotodokumentace:

viz. příloha č. 1

Jako specifikací pro posouzení shody byly použity následující normy a předpisy:

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami, Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění a Vyhláška č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy v platném znění.



Czech

Inspection Report file no. 12.852.900

a tato předložená dokumentace:

Protokol č. 73186/2019 z 19. 12.2019 - vydáno Zdravotním ústavem se sídlem v Ostravě, Centrum hygienických laboratoří, Zkušební laboratoř akreditovaná ČIA, č. 1393.

Provedené kroky:

Zkušební parametry vzorku „**Dřevěný stojánek na pizzu**“ v souladu v souladu s požadavky Nařízení Komise (EU) č. 10/2011 a Vyhlášky č. 38/2001 Sb. v platném znění:

A. Dřevěný stojánek na pizzu

- 1) Mikrobiologické vyšetření
- 2) Sensorické a kvalitativní posouzení – simulant: 30 % sýr
- 3) Sensorické a kvalitativní posouzení – simulant: rajče

Zkušební metody stanovení a metodika přípravy výluhů ze zkoušených vzorků za použití simulantů potravin pro stanovení analytů a sensorických vlastností vzorků jsou uvedeny v Protokole o č. 73186/2019, což je dodatek 2 k této inspekční zprávě.



Czech

Inspection Report file no. 12.852.900

Výsledky zkoušek

Souhrn:

A. Dřevěný stojánek na pizzu

Pořadové číslo	Parametr	Výsledek	Zhodnocení
1)	Enterobacteriaceae	0 KTJ/5ks	Vyhovuje
2)	Moulds	20 KTJ/5ks	Vyhovuje
3)	Senzorické zhodnocení pomocí 30 % sýra jako simulantu	Chuť: Simulant – sýrová, mléčná, slaná, bez příchutí, beze změn	Vyhovuje
		Pach: Simulant –mléčně sýrový, bez cizích pachů, beze změn	
		Vzhled: Simulant: hrubě nastrohaný tvrdý sýr, nažloutlé barvy, matný na povrchu, měkký po zahřátí, beze změn Vzorek po expozici: tmavé mastné skvrny od sýra na povrchu	
4)	Senzorické zhodnocení pomocí rajčete jako simulantu	Chuť: Simulant: typický pro rajčata, nasládlý, bez cizích pachutí, beze změn	Vyhovuje
		Pach: Simulant: typický pro rajčata, nasládlý, žádný cizí zápach, žádné změny	
		Vzhled: Simulant: červené rajče, se světlým a tmavě červeným masem a žlutými semeny, šťavnaté, beze změn Vzorek po expozici: světle růžový povrch	

Poznámka: Nejistoty měření a orientační mezní hodnoty jsou uvedeny ve zkušebním protokolu č. 73186/2019, což je příloha č. 2 k této inspekční zprávě.



**Na základě provedené inspekce podáváme následující inspekční
závěr:**

Hodnocení výsledků zkoušek bylo provedeno na základě požadavků Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami, Zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění a Vyhlášky č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmami v platném znění.

Na základě výsledků zkoušek uvedených ve zkušebním protokolu č. 73186/2019,
prohlašujeme, že produkt:

Dřevěný stojánek na pizzu

Výrobce / dovozce:  / Jan Piskáček

splňuje v rozsahu uvedených parametrů požadavky Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami, Zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění a Vyhlášky č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmami v platném znění.

Přílohy:

Příloha č. 1: Obrázek – Dřevěný stojánek na pizzu (1 strana celkem)

Příloha č. 2: Protokol č. 73186/2019 z 19. 12.2019 - vydáno Zdravotním ústavem se sídlem v Ostravě, Centrum hygienických laboratoří, Zkušební laboratoř akreditovaná ČIA, č. 1393. (celkem 4 stránky, včetně příloh)

Výše uvedený závěr platí za následujících podmínek:

Výsledky inspekce uvedené v této inspekční zprávě se vztahují pouze k posuzovanému výrobku. Inspekční zprávu nelze bez souhlasu TÜV SÜD Czech s.r.o. a zákazníka reprodukovat jinak než vcelku. Výše uvedené přílohy jsou nedílnou součástí této Inspekční zprávy.

Na základě této inspekční zprávy nebyl vydán Inspekční certifikát.

V Praze, dne 31 prosince 2019

TÜV SÜD Czech s.r.o. Inspektor:


Ing. Milan Kroutil, Ph.D

TÜV SÜD Czech s.r.o. Vedoucí inspekčního a
certifikačního orgánu pro výrobky:


Ing. Vladimír Řeháček

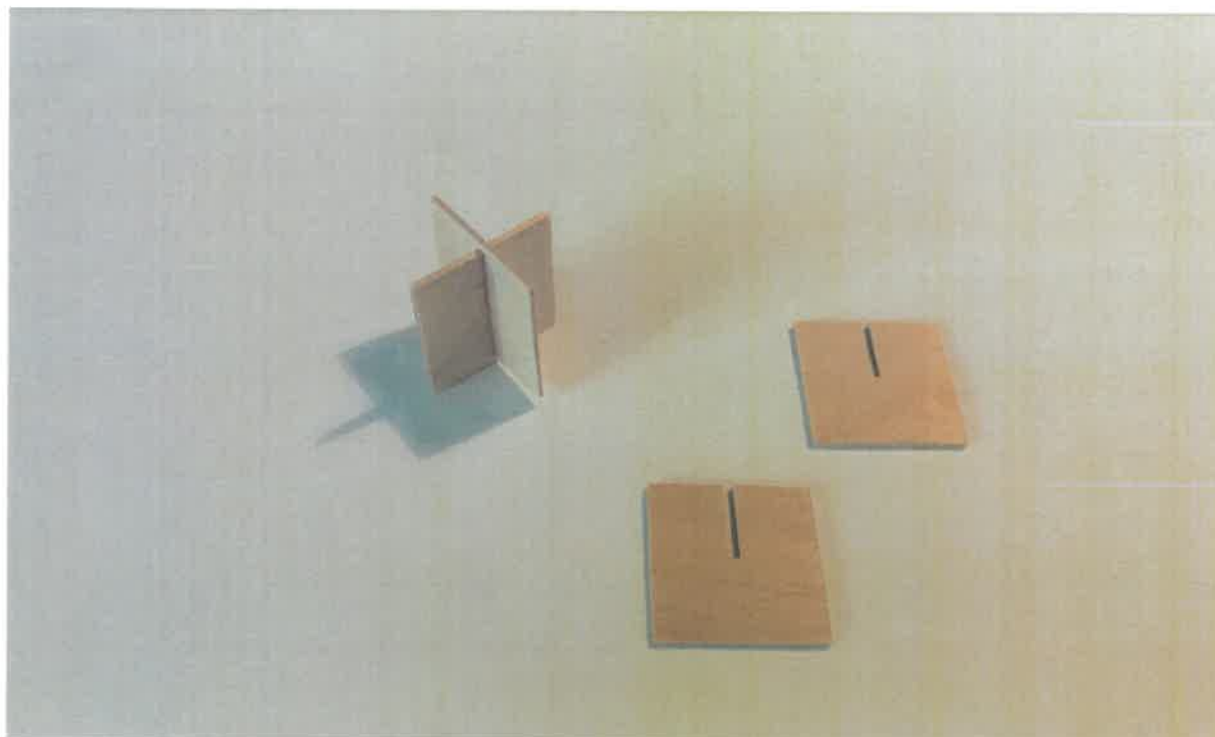




Czech

Příloha č. k inspekční zprávě č. 12.852.900

Dřevěný stojánek na pizzu



**Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě**

Centrum hygienických laboratoří

Zkušební laboratoř č. 1393 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005

Partyzánské náměstí 2633/7, Moravská Ostrava, 702 00 Ostrava

PROTOKOL č. 73186/2019

Zákazník : TUV SÜD Czech s.r.o.
Novodvorská 994/138
142 21 Praha 4

Číslo zakázky : 43781
Příjem vzorku : 4.12.2019 13:00
Vyšetření vzorku : 4.12.2019 - 13.12.2019
Číslo jednací : ZU/11570/2013
Číslo spisu : S-ZU/11570/2013
Spisový znak : 4.0.4

Číslo objednávky : 06.562.027

Vzorek číslo :	139278	Čas odběru :	neuveдено
Datum odběru :	neuveдено		
Název vzorku :	Dřevěný stojánek na pizzu		
Matrice :	předměty běžného užívání		
Vzorkoval :	zákazník		
Způsob odběru :	neuveдено		
Účel odběru :	dle požadavku zákazníka		
Poznámka :	Nedílnou součástí protokolu je Příloha č. 1		

Výsledky zkoušení - senzorické a kvalitativní posouzení

Ukazatel	Popis	*Limit	TYP	Použitá metoda
chuť	simulant: sýrová, mléčná, slaná, bez pachutí, beze změn	beze změny	A	SOP OV 124 1
pach	simulant: mléčně sýrový, bez cizích pachů, beze změn	beze změny	A	SOP OV 124 1
vzhled	simulant: hrubě nastrouhaný tvrdý sýr, nažloutlé barvy, matný na povrchu, po zahřátí měkký, beze změn vzorek po expozici: tmavé mastné skvrny od sýru na povrchu	beze změny	A	SOP OV 124 1

*** Limit**

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ve znění pozdějších předpisů, článek 3

Poznámka k odběru : Odběr vzorku není předmětem akreditace.

Vzorek je určen pro jednorázové použití, pro krátkodobý kontakt s potravinou - pizzou.

Jakékoli podmínky styku s potravinami, které zahrnují plnění za tepla a/nebo zahřátí až na teplotu T, kde $70\text{ }^{\circ}\text{C} < T < 100\text{ }^{\circ}\text{C}$ maximálně po dobu $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ minut, po kterých nenásleduje dlouhodobé skladování při pokojové teplotě nebo v chlazeném stavu.

Poznámky k analýze :

Příprava senzorické analýzy: vzorek byl zasunut do simulantu potravin - 30% sýr, po dobu 2 hodin při teplotě $70\pm 2^{\circ}\text{C}$, poté byl simulant podroben senzorické analýze.

Vzorek číslo :	139279	Čas odběru :	neuveдено
Datum odběru :	neuveдено		
Název vzorku :	Dřevěný stojánek na pizzu		
Matrice :	předměty běžného užívání		
Vzorkoval :	zákazník		
Způsob odběru :	neuveдено		
Účel odběru :	dle požadavku zákazníka		
Poznámka :	Nedílnou součástí protokolu je Příloha č. 1		

Výsledky zkoušení - senzorní a kvalitativní posouzení

Ukazatel	Popis	*Limit	TYP	Použitá metoda
chut'	simulant: typická pro rajské jablíčko, nasládlá, bez pachutí, beze změn	beze změny	A	SOP OV 124 ¹
pach	simulant: typická pro rajské jablíčko, bez cizích pachů, beze změn	beze změny	A	SOP OV 124 ¹
vzhled	Simulant: červené rajské jablíčko, se světlou a tmavou červenou dužninou a žlutými semínky, šťavnaté, beze změn Vzorek po expozici: povrch světle růžový	beze změny	A	SOP OV 124 ¹

* Limit

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ve znění pozdějších předpisů, článek 3

Poznámka k odběru : Odběr vzorku není předmětem akreditace.

Poznámky k analýze :

Příprava senzorní analýzy: vzorek byl zasunut do simulantu potravin - rajské jablíčko, po dobu 2 hodin při teplotě 70±2°C, poté byl simulant podroben senzorní analýze.

Vzorek číslo :	139280	Čas odběru :	neuveдено
Datum odběru :	neuveдено		
Název vzorku :	Dřevěný stojánek na pizzu		
Matrice :	předměty běžného užívání		
Vzorkoval :	zákazník		
Způsob odběru :	neuveдено		
Účel odběru :	dle požadavku zákazníka		
Poznámka :	Nedílnou součástí protokolu je Příloha č. 1		

Výsledky zkoušení - mikrobiologické vyšetření

Ukazatel	Hodnota	Jednotka	*Limit	TYP	Použitá metoda	Nejistota
Enterobacteriaceae	0	KTJ/5ks	-	A	SOP OV 927 ¹	-
plísňe	20	KTJ/5ks	-	A	SOP OV 927 ¹	-

Poznámka k odběru : Odběr vzorku není předmětem akreditace.

Odborná stanoviska:

Při senzorní analýze vzorku nebyly zaznamenány pachové a chuťové změny, nejsou ovlivněny organoleptické vlastnosti, což je v souladu s požadavky Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ve znění pozdějších předpisů, článek 3.

Upřesnění SOP :

SOP OV 124 (ČSN ISO 6658, ČSN 58 0120, AHEM 24/1986 , AHEM 13/1982)
SOP OV 927 (ČSN 56 0100:1970)

Místo provedení zkoušky (pracoviště) :

⁽¹⁾ - analýzy provedeny pracovištěm Ostrava (Partyzánské náměstí 2633/7, Moravská Ostrava, 702 00 Ostrava)

Metody v sloupci TYP:"A" akreditovaná zkouška

< - výsledek pod mez detekce, > - výsledek je vyšší než uvedená hodnota

Výsledky se týkají pouze zkoušených vzorků.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý.

Uvedené rozšířené nejistoty měření jsou součinem standardní nejistoty měření a koeficientu rozšíření $k=2$, což odpovídá hladině spolehlivosti přibližně 95 %, nezohledňují vlivy odběrů vzorků.

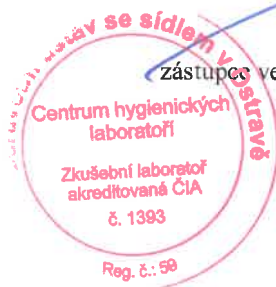
Pro mikrobiologické ukazatele je nejistota měření vyjádřena jako 95% konfidenční meze vyjadřující variabilitu Poissonova rozdělení, nezohledňují vlivy odběrů vzorků.

Kontroloval : Kohutová Hana, Ing., Ph.D.

Protokol vyhotovil: Kohutová Hana, Ing., Ph.D.

Počet stran: 3

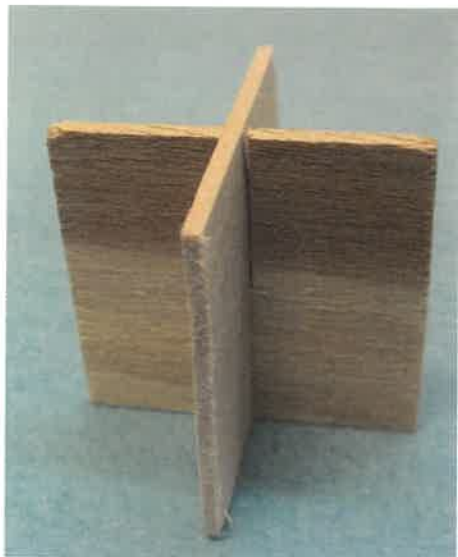
Dne: 19.12.2019



Ing. Vladimíra Němcová
zástupce vedoucího Centra hygienických laboratoří

ZAKÁZKA Č.: 43781/2019

PŘÍLOHA Č. 1 K PROTOKOLU Č. 73186/2019



Vz. č. 139278 - 139280

