

**KLASA – Část A**  
**Identifikační údaje žadatele**

**Žadatel**

1. Obchodní jméno právnické osoby dle výpisu z Obchodního rejstříku (PO) – nevyplňuje fyzická osoba (FO) Jihočeská zelenina a.s.			
2. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO) Ing. Bohuslav Čadek			
3. IČ 60070927	4. Ulice Staropoštovská	5. Číslo popisné/orientační 1080	
6. Město (Obec) Vodňany	7. PSČ 389 01	8. Kraj Jihočeský kraj	9. Datová schránka
10. Telefon 383 382 264	11. E-mail Cadek@jzelenina.com	12. Webová adresa <a href="http://www.jihoceskazelenina.cz/">http://www.jihoceskazelenina.cz/</a>	

**Adresa pro doručování** (vyplňuje se, pokud je jiná než výše uvedená adresa žadatele)

13. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO)	
14. Ulice	15. Číslo popisné/orientační
16. Město (Obec)	17. PSČ

**Adresa provozovny, ve které je výrobek vyráběn**

18. Ulice Staropoštovská	19. Číslo popisné/orientační 1080	20. Město (Obec), PSČ Vodňany
-----------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

**Čestné prohlášení**

21. Prohlašuji, že informace uvedené v žádosti o udělení značky „Klasa“ jsou úplné a pravdivé. Svým podpisem potvrzuji, že jsem se podrobně seznámil(a) s Metodikou pro udělování značky „KLASA“, kterými se stanovují podmínky pro udělení této značky. Prohlašuji, že nejsem v likvidaci a že u mě nejsou dány překážky pro provozování živnosti dle § 8 zákona č. 455/1991 Sb., živnostenský zákon, ve znění pozdějších předpisů. Jsem si vědom(a) právních následků, které v důsledku nepravdivých informací mohou nastat. Prohlašuji pravost předložených dokumentů a věrohodnost dodaných informací.

22. V Vodňanech	23. Dne 20.12.2022
--------------------	-----------------------

24. Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO) 	25. Otisk razítka žadatele (pokud užívá) <b>Jihočeská zelenina a.s.</b> Staropoštovská 1080, 389 01 Vodňany IČ: 60070927 ☎ Tel.: 383 382 264 DIČ: CZ60070927 Fax: 383 382 258
---	---

## KLASA – Část D

### Souhlas žadatele se zpracováním osobních údajů<sup>1)</sup>

Prohlašuji, že jsem se seznámil s podmínkami zpracování osobních údajů, které jsou upraveny v Metodice pro udělování značky „KLASA“, a uděluji souhlas se zpracováním osobních údajů poskytnutých v rámci formuláře Části A, B nebo C, a to na dobu 10 let ode dne podání žádosti. Tento souhlas uděluji svobodně a obsah souhlasu je mi srozumitelný.

Souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoliv odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zaslaným Správcí pro účely zpracování osobních údajů značky „KLASA“.

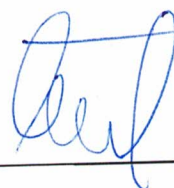
Beru na vědomí, že:

- zpracování osobních údajů je nezbytné pro naplnění účelu tohoto zpracování, kterým je zejména administrace žádostí a vedení evidence držitelů značky „KLASA“ a realizace marketingových akcí na podporu produktů značky „KLASA“.
- bez udělení souhlasu není možné realizovat činnosti související s administrací žadatelů / držitelů značky „KLASA“, tzn. není možné žádost zařadit do zpracování.
- souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoli odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zaslaným Správcí pro účely zpracování osobních údajů značky „KLASA“.
- v případě odejmutí souhlasu se zpracováním osobních údajů bude ukončeno zveřejňování údajů o držitelích značky „KLASA“ ze strany vlastníka a administrátora značky „KLASA“; nadále však budou údaje uloženy po dobu trvání platnosti uděleného ocenění značkou „KLASA“ a po dobu platných skartačních lhůt administrace žádostí a evidence držitelů značky „KLASA“.

Podrobnější informace o zpracování osobních údajů jsou uvedeny v „Oznámení o ochraně osobních údajů“ v SZIF, viz [www.szif.cz/cs/ochrana\\_osobnich\\_udaju](http://www.szif.cz/cs/ochrana_osobnich_udaju).

V Vodňanech dne 20.12.2022

Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO): \_\_\_\_\_



**Jihočeská zelenina a.s.**  
Staropoštovská 1080, 389 01 Vodňany II  
IČ: 60070927 ① Tel.:383 382 264  
DIČ: CZ60070927 Fax:383 382 258

<sup>1)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů), v platném znění.

## Výpis

z obchodního rejstříku, vedeného  
Krajským soudem v Českých Budějovicích  
oddíl B, vložka 1419

<b>Datum vzniku a zápisu:</b>	1. ledna 1994
<b>Spisová značka:</b>	B 1419 vedená u Krajského soudu v Českých Budějovicích
<b>Obchodní firma:</b>	Jihočeská zelenina a.s.
<b>Sídlo:</b>	Staropoštovská 1080, Vodňany II, 389 01 Vodňany
<b>Identifikační číslo:</b>	600 70 927
<b>Právní forma:</b>	Akciová společnost

### Předmět podnikání:

rostlinná výroba v celé šíři

úprava, zpracování a prodej vlastní produkce zemědělské výroby včetně výroby potravin z ní

výroba osiv a sadby, školkařských výpěstků a genetického materiálu rostlin

opravy silničních vozidel

silniční motorová doprava - nákladní vnitrostátní provozovaná vozidla o největší povolené hmotnosti do 3,5 tuny včetně - nákladní vnitrostátní provozovaná vozidla o největší povolené hmotnosti nad 3,5 tuny - nákladní mezinárodní provozovaná vozidla o největší povolené hmotnosti do 3,5 tuny včetně

opravy ostatních dopravních prostředků a pracovních strojů

výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona

### Statutární orgán - představenstvo:

**předseda**

**představenstva:**

OLDŘICH BOHÁČ, dat. nar. 24. dubna 1959  
Mohylová 1139/55, Doubravka, 312 00 Plzeň  
Den vzniku funkce: 17. února 2014  
Den vzniku členství: 15. února 2014

**místopředseda**

**představenstva:**

BOHUSLAV ČADEK, dat. nar. 14. ledna 1958  
Na Žabce 1179, Vodňany II, 389 01 Vodňany  
Den vzniku funkce: 17. února 2014  
Den vzniku členství: 15. února 2014

**člen představenstva:**

FRANTIŠEK SEDLÁK, dat. nar. 29. září 1954  
Polánka 4, 335 44 Kasejovice  
Den vzniku členství: 15. února 2014

Za společnost jedná představenstvo, a to každý člen představenstva samostatně. Podepisování za společnost se děje tak, že k firmě společnosti připojí svůj podpis s uvedením jména a funkce dva členové představenstva nebo samostatně jeden člen představenstva, který k tomu byl představenstvem písemně pověřen; neuvedení firmy u podpisu nezpůsobuje neplatnost právního úkonu.

### Dozorčí rada:

**předseda dozorčí  
rady:**

MIROSLAV KOBERNA, dat. nar. 27. února 1954  
Hrádecká 351/71, Újezd, 312 00 Plzeň

Den vzniku funkce: 17. února 2014

Den vzniku členství: 15. února 2014

---

**místopředseda  
dozorčí rady:**

MARTIN BOHÁČ, dat. nar. 25. srpna 1983

Novohuťská 295, 330 02 Dýšina

Den vzniku funkce: 17. února 2014

Den vzniku členství: 15. února 2014

---

**člen dozorčí rady:**

RADKA VESELÁ, dat. nar. 7. března 1972

Výstavní 1033, Vodňany II, 389 01 Vodňany

Den vzniku členství: 15. února 2014

---

**Akcie:**

30 ks kmenové akcie na jméno v listinné podobě ve jmenovité hodnotě 1 000,-  
Kč

---

37 ks kmenové akcie na jméno v listinné podobě ve jmenovité hodnotě 10 000,-  
Kč

---

16 ks kmenové akcie na jméno v listinné podobě ve jmenovité hodnotě 100 000,-  
Kč

---

18 ks kmenové akcie na jméno v listinné podobě ve jmenovité hodnotě 500 000,-  
Kč

---

K převodu akcií je nutný souhlas představenstva společnosti.

---

**Základní kapitál:**

11 000 000,- Kč

Splaceno: 11 000 000,- Kč

---

**Ostatní skutečnosti:**

-Družstvo změnilo na základě rozhodnutí přijatého mimořádnou členskou schůzí ze dne 24. 9. 2004 právní formu z družstva na akciovou společnost - tato akciová společnost bude nadále zapsána v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Českých Budějovicích v oddílu B vložce 1419.

---

## KLASA – část B

### Specifické podmínky výrobku

<b>Je výrobek přihlášen poprvé?</b> (prosím zaškrtněte jednu z možností)	ANO	NE
--	-----	----

Držitel České cechovní normy vyplní pouze pole označené \*

#### Technická dokumentace výrobku

<b>Název výrobku</b>	Zelný salát s rajčetem
<b>Základní popis a charakteristika výrobku</b> (uvedení kategorie formou názvu druhu nebo skupiny, nebo popisného názvu)	Chemicky konzervovaná zelenina Zeleninový salát ze zelí a dalších složek čerstvé nebo sterilované zeleniny
<b>Popis mimořádné kvalitativní nadstandardní vlastnosti výrobku</b> (např. technologie výroby, tradičnost, krátký dodavatelský řetězec, významný obsah některých složek, které obohacují výrobek, podíl ovocné složky, podíl masa apod.)  <b>(MĚŘITELNÉ PARAMETRY DOLOŽIT PROTOKOLEM Z AKREDITOVANÉ LABORATOŘE)</b>	Zeleninový salát ze zelí, rajčete, zelené papriky, okurky a cibule ochucený zálivkou. Krájená zelenina v nálevu si uchovává vlastnosti čerstvé zeleniny. Díky rychlému a šetrnému postupu a použité zálivce si výrobek uchovává původní sensorické a nutriční vlastnosti. Ve velké části roku se zpracovává zelí z vlastní produkce. Z vlastních zdrojů jsou dále okurky. Saláty nejsou tepelně opracované, díky čemu si zelenina ve výrobku uchovává charakter čerstvého produktu.
<b>Složení potraviny</b> (např. základní suroviny včetně použitých přídatných látek, enzymů a aromat)  <b>U ZÁKLADNÍCH SUROVIN URČUJÍCÍCH CHARAKTER VÝROBKU UVÉST % ZASTOUPENÍ</b>	Bílé zelí 40% (ČR,EU), zálivka (voda, cukr, ocet kvasný lihový, jedlá sůl, kyseliny: kyselina citronová, askorbová, jablečná a vinná, konzervant: disiričitan sodný), rajče 6%, zelená paprika, okurka (ČR,EU) a cibule (ČR. EU).
<b>Výjimečné sensorické vlastnosti</b> (např. vzhled, vůně, chuť)	Čerstvá zelenina krájená na kousky o velikosti do 9mm, barva bílá stabilní po použití zelí, s červenými kousky rajčete, a zelenými kousky papriky a okurky. Příjemná sladkokyselá chuť a vůně po použitých surovinách. Chuť je odladěna tak, aby výrobek působil jemně kyselou chutí a tak aby nedocházelo k pocitu překyselého žaludku. (ph v rozmezí 3,9 až 4,3). Vůně po použitých surovinách zelí, rajčeti, paprice, okurce a cibuli.

**KLASA – část B**  
**Specifické podmínky výrobku**

<p><b>Česká cechovní norma</b> <b>POKUD JE ŽADATEL DRŽITELEM</b></p> <p>(doložení identifikačního čísla a názvu příslušné ČCN)</p>	<p>*</p>
<p><b>Doplňující kritéria včetně ocenění a značek kvality</b> <b>POKUD JE ŽADATEL JEJÍCH DRŽITELEM</b></p> <p>(např. design obalu, inovativnost výrobku, další získaná ocenění a značky kvality Regionální potravina, CHOP, CHZO, BIO, ZTS, ochranné známky SISPO, IPZ nebo režim jakosti Q CZ atd.).</p> <p><b>(DOLOŽIT PLATNÝM DOKUMENTEM NAPŘ. CERTIFIKÁTEM NEBO OSVĚDČENÍM)</b></p>	<p>Firma je držitelem certifikátů systému managementu: FSSC</p>
<p><b>Základní znaky technologického postupu</b></p>	<p>Základními technologickými operacemi jsou: příjem zeleniny, skladování zeleniny, čištění zeleniny, praní zeleniny, krouhání a dělení, míchání zeleniny, míchání s nálevem, plnění do obalů, distribuce za chladírenské teploty.</p>
<p><b>Fyzikální, mikrobiologické a chemické požadavky</b></p> <p><b>(DOLOŽIT PROTOKOLEM Z AKREDITOVANÉ LABORATOŘE)</b></p>	<p>Výrobek splňující podmínky obchodní sterility a je prostý patogenních mikroorganismů (<i>Echerichia coli</i>, <i>Salmonella</i> a <i>Listeria Monocytogenes</i>), pH kyselý pod 4,3 ne méně než 3,5. Výrobek s přídavkem E 223 (disiřičitan sodný) v koncentracích do 100 mg/kg.</p>
<p><b>Velikost a typ balení výrobku (tzn. charakteristika použitého obalu, uvedení množství v objemových nebo hmotnostních jednotkách)</b></p>	<p>150 g, 200g, 350 g,- obal: polypropylenový obal/kelímek/ s hliníkovým víčkem. 1kg, 2kg polypropylenový obal/kýbl/ s víčkem.</p>
<p><b>Způsob distribuce výrobku (včetně podmínek skladování)</b></p>	<p>Chladírenský řetězec, skladování při teplotě do 5°C.</p>
<p><b>Obchodní jméno žadatele (u fyzické osoby jméno a příjmení)</b></p>	<p>Jihočeská zelenina a.s.</p>
<p><b>Adresa provozovny, ve které je výrobek vyráběn</b></p>	<p>Staropoštovská 1080, Vodňany II, 389 01 Vodňany</p>
<p><b>Kontaktní osoba ve věci žádosti</b></p>	<p>Ing. Bohuslav Čadek</p>
<p><b>Telefon</b></p>	<p>tel.: 383383176, mobil: 603228465</p>
<p><b>E - mail</b></p>	<p>cadek@jzelenina.com</p>

**KLASA – část B**  
**Specifické podmínky výrobku**



Název zakázky • Job Name • Bezeichnung

**1341121\_K1\_1191\_pr\_85\_Jihoc\_Zelenina\_zelny\_sal\_zm**

Rozměr • Size • Format

Datum • Date • Datum

Poznámka • Note • Bemerkung

**85.00 x 85.00 mm**

**15.07.2021**

Cyan 7.628 cm <sup>2</sup> 10.56%	Magenta 12.069 cm <sup>2</sup> 16.71%	Yellow 20.659 cm <sup>2</sup> 28.60%	Black 0.996 cm <sup>2</sup> 1.38%

Zobrazení PDF je OK. • Preview is OK. • Ansicht ist OK  
 Toto pdf není barevně závazným proofem. • This pdf is not color accurate proof. • Diese PDF ist kein Farbverbindlicher Proof.

Zobrazení PDF není korektní. • Preview is not OK. • PDF Ansicht ist falsch.  
 Zapněte náhled přetisku. • Turn on overprint preview. • Stellen sie die Vorschau für Überdrucken ein.

**CUT** **INFO**

Ke korektnímu náhledu tohoto pdf je třeba použít software Adobe Reader verze 9 nebo vyšší. • For a correct view of this pdf use Adobe Reader version 9 or higher. • Zur korrekten Ansicht dieser PDF benötigen sie Adobe Reader in der Version 9 oder höher.



**KLASA – Část B**  
**Specifické podmínky výrobku**

<p>Je výrobek přihlášen poprvé?</p> <p><i>(Prosím zaškrtněte jednu z možností. Pokud se jedná o prodloužení stávajícího platného ocenění zvolte odpověď NE.)</i></p>	ANO	NE
--	-----	----

**Technická dokumentace výrobku**

<p><b>NÁZEV VÝROBKU (obchodní název)</b></p>	<p>Zelný salát s křenem</p>
<p><b>ZÁKONNÝ NÁZEV (dle platné legislativy)</b></p> <p><i>(Uvést kategorie formou názvu druhu nebo skupiny, nebo popisného názvu.)</i></p>	<p>Chemicky konzervovaná zelenina Zeleninový salát ze zelí a dalších složek čerstvé nebo sterilované zeleniny</p>
<p><b>POPIS MIMOŘÁDNÉ KVALITATIVNÍ NADSTANDARDNÍ VLASTNOSTI VÝROBKU</b></p> <p><i>(Např. technologie výroby, tradičnost, krátký dodavatelský řetězec, významný obsah některých složek, které obohacují výrobek, podíl ovocné složky, podíl masa apod.)</i></p> <p><b>MĚŘITELNÉ PARAMETRY DOLOŽIT PROTOKOLEM Z AKREDITOVANÉ LABORATOŘE</b></p>	<p>Zeleninový salát z bílého zelí, cibule, křenu v nálevu, ochucený zálivkou. Krájená zelenina v nálevu si uchovává vlastnosti čerstvé zeleniny. Díky rychlému a šetrnému postupu a použité zálivce si výrobek uchovává původní senzorické, nutriční vlastnosti. Údržnost výrobku je zaručena díky použité zálivce a dodržení chladírenského řetězce. Ve velké části roku se zpracovává zelí z vlastní produkce. Saláty nejsou tepelně opracované, díky čemu si zelenina ve výrobku uchovává charakter čerstvého produktu.</p>
<p><b>SLOŽENÍ POTRAVINY – v souladu s etiketou</b></p> <p><i>(Např. základní suroviny včetně použitých přídatných látek, enzymů a aromat dle údajů na obalu výrobku)</i></p> <p><b>U ZÁKLADNÍCH SUROVIN URČUJÍCÍCH CHARAKTER VÝROBKU UVÉST % ZASTOUPENÍ A PŮVOD.</b></p> <p><i>(Např. podíl masa, mouky, podíl charakteristické ochucující složky)</i></p>	<p>Bílé zelí 55% (ČR,EU), zálivka (voda, cukr, ocet kvasný, jedlá sůl, kyseliny: kyselina askorbová a citronová, konzervant: disiričitan sodný), cibule a křen 1% (ČR, EU)</p>
<p><b>VÝJIMEČNÉ SENZORICKÉ VLASTNOSTI</b></p> <p><i>(Např. vzhled, vůně, chuť)</i></p>	<p>Čerstvá zelenina krájená na kousky o velikosti do 9mm, bílá barva stabilní po použití zelí, s kousky cibule. Příjemná sladkokyselá chuť a vůně po použitých surovinách.</p> <p>Chuť je odladěna tak, aby výrobek působil jemně kyselou chutí a tak</p>

	aby nedocházelo k pocitu překyselého žaludku. (ph v rozmezí 3,9 až 4,3). Vůně po použitých surovinách zelí, cibuli a křenu.
<b>ČESKÁ CECHOVNÍ NORMA</b> <i>Identifikační číslo a název příslušné ČCN, pokud je žadatel držitelem.</i>	
<b>DOPLŇUJÍCÍ KRITÉRIA VČETNĚ OCENĚNÍ A ZNAČEK KVALITY, POKUD JE ŽADATEL JEJICH DRŽITELEM.</b>  <i>(Např. design obalu, inovativnost výrobku, další získaná ocenění a značky kvality Regionální potravina, CHOP, CHZO, BIO, ZTS, ochranné známky SISPO, IPZ nebo režim jakosti Q CZ atd.)</i>  <b>DOLOŽIT PLATNÝM PROTOKOLEM NEBO DOKUMENTEM, NAPŘ. CERTIFIKÁTEM NEBO OSVĚDČENÍM</b>	Firma je držitelem certifikátů systému managementu: FSSC
<b>ZÁKLADNÍ ZNAKY TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU</b>	Základními technologickými operacemi jsou: příjem zeleniny, skladování zeleniny, čištění zeleniny, praní zeleniny, krouhání a dělení, míchání zeleniny a ovoce, míchání s nálevem, plnění do obalů a distribuce za chladírenské teploty.
<b>FYZIKÁLNÍ, MIKROBIOLOGICKÉ A CHEMICKÉ POŽADAVKY</b>	Výrobek splňující podmínky obchodní sterility a je prostý patogenních mikroorganismů ( <i>Echerichia coli</i> , <i>Salmonella</i> a <i>Listeria Monocytogenes</i> ), pH kyselá v rozmezí 3,2 až 3,7. Výrobek s přísadou E 223 (disiřičitan sodný) v koncentracích do 100 mg/kg. Sorban draselný v koncentracích do 700 mg/kg.
<b>VELIKOST A TYP BALENÍ VÝROBKU</b>  <i>(Např. charakteristika použitého obalu, uvedení množství v objemových nebo hmotnostních jednotkách)</i>	150g,200g,350g,-obal: polypropylenový obal/kelímek/ s hliníkovým víčkem. 1kg a 2kg, polypropylenový obal/kýbl/ s víčkem.
<b>ZPŮSOB DISTRIBUCE VÝROBKU (včetně podmínek skladování)</b>	Chladírenský řetězec, skladování při teplotě do 5°C.

<b>REGISTRAČNÍ ČÍSLO PODNIKU (u potravin živočišného původu)</b>	
<b>JMÉNO ŽADATELE (PO) NEBO JMÉNO A PŘÍJMENÍ ŽADATELE (FO)</b>	Jihočeská zelenina a.s.
<b>ADRESA PROVOZOVNY, VE KTERÉ JE VÝROBEK VYRÁBĚN</b>	Staropoštovská 1080, Vodňany II, 389 01 Vodňany
<b>Kontaktní osoba ve věci žádosti Jméno a příjmení</b>	Ing. Bohuslav Čadek
<b>Kontaktní osoba ve věci žádosti Telefon</b>	tel.: 383383176, mobil: 603228465
<b>Kontaktní osoba ve věci žádosti E-mail</b>	cadek@jzelenina.com

Příloha k Části B: U baleného výrobku přiložit srozumitelnou a čitelnou etiketu všech velikostí obalů nebo srozumitelný a čitelný náhled všech velikostí obalů, které jsou přihlášeny. U nebaleného výrobku přiložit fotografii výrobku.



Název zakázky • Job Name • Bezeichnung

**1340021\_K1\_1176\_pr\_85\_Jihoc\_Zelenina\_zelny\_sal\_zm**

Rozměr • Size • Format

**85.00 x 85.00 mm**

Datum • Date • Datum

**15.07.2021**

Poznámka • Note • Bemerkung

Cyan 7.475 cm <sup>2</sup> 10.35%	Magenta 3.794 cm <sup>2</sup> 5.25%	Yellow 20.287 cm <sup>2</sup> 28.08%	Black 0.998 cm <sup>2</sup> 1.38%

Zobrazení PDF je OK. • Preview is OK. • Ansicht ist OK  
 Toto pdf není barevně závazným proofem. • This pdf is not color accurate proof. • Diese PDF ist kein Farbverbindlicher Proof.

Zobrazení PDF není korektní. • Preview is not OK. • PDF Ansicht is falsch.  
 Zapněte náhled přetisku. • Turn on overprint preview. • Stellen sie die Vorschau für Überdrucken ein.

Ke korektnímu náhledu tohoto pdf je třeba použít software Adobe Reader verze 9 nebo vyšší. • For a correct view of this pdf use Adobe Reader version 9 or higher. • Zur korrekten Ansicht dieser PDF benötigen sie Adobe Reader in der Version 9 oder höher.

## KLASA – část B

### Specifické podmínky výrobku

<b>Je výrobek přihlášen poprvé?</b> (prosím zaškrtněte jednu z možností)	ANO	NE
--	-----	----

Držitel České cechovní normy vyplní pouze pole označené \*

#### Technická dokumentace výrobku

<b>Název výrobku</b>	Zelný salát s červenou řepou
<b>Základní popis a charakteristika výrobku</b> (uvedení kategorie formou názvu druhu nebo skupiny, nebo popisného názvu)	Chemicky konzervovaná zelenina Zeleninový salát ze zelí, červené řepy a cibule se zálivkou.
<b>Popis mimořádné kvalitativní nadstandardní vlastnosti výrobku</b> (např. technologie výroby, tradičnost, krátký dodavatelský řetězec, významný obsah některých složek, které obohacují výrobek, podíl ovocné složky, podíl masa apod.)  <b>(MĚŘITELNÉ PARAMETRY DOLOŽIT PROTOKOLEM Z AKREDITOVANÉ LABORATOŘE)</b>	Zeleninový salát ze zelí, červené řepy a cibule ochucený zálivkou. Krájená zelenina v nálevu si uchovává vlastnosti čerstvé zeleniny. Díky rychlému a šetrnému postupu a použité zálivce a způsobu distribuce si výrobek uchovává původní sensorické a nutriční vlastnosti. Díky rychlé a šetrné výrobě a zpracování si zelenina zachovává přirozený obsah nutričně cenných látek a vitamínů. Ve velké části roku se zpracovává zelí z vlastní produkce.
<b>Složení potraviny</b> (např. základní suroviny včetně použitých přídatných látek, enzymů a aromat)  <b>U ZÁKLADNÍCH SUROVIN URČUJÍCÍCH CHARAKTER VÝROBKU UVÉST % ZASTOUPENÍ</b>	Červené zelí (EU,ČR) 46%, zálivka (voda, cukr, ocet kvasný lihový, jedlá sůl, kyseliny: kyselina citronová, askorbová, jablečná a vinná, konzervant: disiričitan sodný), červená řepa sterilovaná (ČR, červená řepa, pitná voda, ocet kvasný, sůl jedlá, sladidlo: sacharin, aroma: anýzové, fenyklové) 10%, cibule
<b>Výjimečné sensorické vlastnosti</b> (např. vzhled, vůně, chuť)	Čerstvá zelenina krájená na kousky o velikosti do 9mm, barva červená stabilní po použití zelí a řepě, příjemná sladkokyselá chuť po použitých surovinách. Chuť je odladěna tak, aby výrobek působil jemně kyselou chutí a tak aby nedocházelo k pocitu překyselého žaludku. (ph v rozmezí 3,9 až 4,3). Vůně po použitých surovinách: červené zelí, sterilovaná červená řepa a cibule.
<b>Česká cechovní norma</b> <b>POKUD JE ŽADATEL DRŽITELEM</b>	*

**KLASA – část B**  
**Specifické podmínky výrobku**

<b>(doložení identifikačního čísla a názvu příslušné ČCN)</b>	
<b>Doplňující kritéria včetně ocenění a značek kvality POKUD JE ŽADATEL JEJÍCH DRŽITELEM</b>  (např. design obalu, inovativnost výrobku, další získaná ocenění a značky kvality Regionální potravina, CHOP, CHZO, BIO, ZTS, ochranné známky SISPO, IPZ nebo režim jakosti Q CZ atd.).  <b>(DOLOŽIT PLATNÝM DOKUMENTEM NAPŘ. CERTIFIKÁTEM NEBO OSVĚDČENÍM)</b>	Firma je držitelem certifikátů systému managementu: FSSC
<b>Základní znaky technologického postupu</b>	Základními technologickými operacemi jsou: příjem zeleniny, skladování zeleniny, čištění zeleniny, krouhání a dělení, míchání zeleniny, míchání s nálevem, plnění do obalů, distribuce za chladírenské teploty.
<b>Fyzikální, mikrobiologické a chemické požadavky</b>  <b>(DOLOŽIT PROTOKOLEM Z AKREDITOVANÉ LABORATOŘE)</b>	Výrobek splňující podmínky obchodní sterility a je prostý patogenních mikroorganismů ( <i>Echerichia coli</i> , <i>Salmonella</i> a <i>Listeria Monocytogenes</i> ), pH kyselý pod 4,3 ne méně než 3,5. Výrobek s přídavkem E 223 (disiřičitan sodný) v koncentracích do 100 mg/kg.
<b>Velikost a typ balení výrobku (tzn. charakteristika použitého obalu, uvedení množství v objemových nebo hmotnostních jednotkách)</b>	150 g, 200g, 350 g obal: polypropylenový obal/kelímek/ s hliníkovým víčkem. 1kg, 2kg, polypropylenový obal/kýbl/ s víčkem.
<b>Způsob distribuce výrobku (včetně podmínek skladování)</b>	Chladírenský řetězec, skladování při teplotě do 5°C.
<b>Obchodní jméno žadatele (u fyzické osoby jméno a příjmení)</b>	Jihočeská zelenina a.s.
<b>Adresa provozovny, ve které je výrobek vyráběn</b>	Staropoštovská 1080, Vodňany II, 389 01 Vodňany
<b>Kontaktní osoba ve věci žádosti</b>	Ing. Bohuslav Čadek
<b>Telefon</b>	tel.: 383383176, mobil: 603228465
<b>E - mail</b>	cadek@jzelenina.com



Název zakázky • Job Name • Bezeichnung

**1341221\_K1\_1202\_pr\_85\_J\_Zel\_s\_cerv\_repou\_zm**

Rozměr • Size • Format

**85.00 x 85.00 mm**

Datum • Date • Datum

**15.07.2021**

Poznámka • Note • Bemerkung

Cyan 10.320 cm <sup>2</sup> 14.28%	Magenta 14.524 cm <sup>2</sup> 20.10%	Yellow 16.508 cm <sup>2</sup> 22.85%	Black 8.063 cm <sup>2</sup> 11.16%

Zobrazení PDF je OK. • Preview is OK. • Ansicht ist OK  
 Toto pdf není barevně závazným proofem. • This pdf is not color accurate proof. • Diese PDF ist kein Farbverbindlicher Proof.

Zobrazení PDF není korektní. • Preview is not OK. • PDF Ansicht is falsch.  
 Zapněte náhled tisketu. • Turn on overprint preview. • Stellen sie die Vorschau für Überdrucken ein.

Ke korektnímu náhledu tohoto pdf je třeba použít software Adobe Reader verze 9 nebo vyšší. • For a correct view of this pdf use Adobe Reader version 9 or higher. • Zur korrekten Ansicht dieser PDF benötigen sie Adobe Reader in der Version 9 oder höher.