

KLASA – Část A
Identifikační údaje žadatele

Žadatel

1. Obchodní jméno právnické osoby dle výpisu z Obchodního rejstříku (PO) – nevyplňuje fyzická osoba (FO) ROLS Lešany, spol. s r.o.			
2. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO) Ing. Jaroslav Kozárek			
3. IČ 49969552	4. Ulice Lešany	5. Číslo popisné/orientační 173	
6. Město (Obec) Lešany	7. PSČ 79842	8. Kraj Olomoucký	9. Datová schránka
10. Telefon 734705555	11. E-mail JKL111@seznam.cz	12. Webová adresa https://www.syryzmoravy.cz	

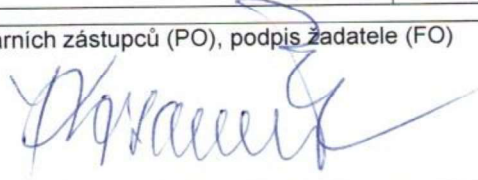
Adresa pro doručování (vyplňuje se, pokud je jiná než výše uvedená adresa žadatele)

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 Smržická	19. Číslo popisné/orientační 537	20. Město (Obec), PSČ Kostelec na Hané, 79841
-----------------------	-------------------------------------	--

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 Kostelci na Hané	23. Dne 23.11.2022
24. Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO) 	25. Otisk razítka žadatele (pokud užívá) ROLS Lešany, spol. s r. o. Lešany 173 798 42 Lešany

KLASA – Část D

Souhlas žadatele se zpracováním osobních údajů¹⁾

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 Správci 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 Správci pro účely zpracování osobních údajů značky „KLASA“.
- v případě odejmutí souhlasu se zpracováním osobních údajů bude ukončeno zveřejňování údajů o držiteli 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.

V KOSTELCI NA HALVĚ dne 23.11.2022

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



¹⁾ 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 Brně
oddíl C, vložka 13480

Datum vzniku a zápisu:	21. prosince 1993
Spisová značka:	C 13480 vedená u Krajského soudu v Brně
Obchodní firma:	ROLS Lešany, spol. s r.o.
Sídlo:	č.p. 173, 798 42 Lešany
Identifikační číslo:	499 69 552
Právní forma:	Společnost s ručením omezeným
Předmět činnosti:	zemědělská výroba
Předmět podnikání:	činnost účetních poradců, vedení účetnictví, vedení daňové evidence provádění staveb, jejich změn a odstraňování výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona Mlékárenství
Statutární orgán:	
jednatel:	Ing. VLADIMÍR SEHNAL, dat. nar. 27. června 1960 Budovatelská 580, 798 03 Plumlov Den vzniku funkce: 21. prosince 1993
jednatel:	Ing. MIROSLAV TOMAN, dat. nar. 19. února 1957 Bílovice 129, 798 41 Bílovice-Lutotín Den vzniku funkce: 27. května 2010
Způsob jednání:	Způsob zastupování: za společnost jedná a podepisuje jednatel.
Společníci:	
Společník:	Ing. JAROSLAV KOZÁREK, dat. nar. 27. dubna 1962 č.p. 21, 798 03 Ohrozim
Podíl:	Vklad: 40 000,- Kč Splaceno: 100% Obchodní podíl: 20%
Společník:	Ing. VLADIMÍR SEHNAL, dat. nar. 27. června 1960 Budovatelská 580, 798 03 Plumlov
Podíl:	Vklad: 40 000,- Kč Splaceno: 100% Obchodní podíl: 20%
Společník:	Ing. JIŘÍ TOMAN, dat. nar. 12. října 1965 Revoluční 620, 798 41 Kostelec na Hané
Podíl:	Vklad: 40 000,- Kč Splaceno: 100% Obchodní podíl: 20%
Společník:	Ing. MIROSLAV TOMAN, dat. nar. 19. února 1957 Bílovice 129, 798 41 Bílovice-Lutotín
Podíl:	Vklad: 40 000,- Kč Splaceno: 100%

Společník:	Obchodní podíl: 20% ROLS ODBYT s.r.o., IČ: 276 71 631 č.p. 173, 798 42 Lešany
Podíl:	Vklad: 40 000,- Kč Splaceno: 100% Obchodní podíl: 20%
Základní kapitál:	200 000,- Kč
Ostatní skutečnosti:	Počet členů statutárního orgánu: 2 Obchodní korporace se podřídila zákonu jako celku postupem podle § 777 odst. 5 zákona č. 90/2012 Sb., o obchodních společnostech a družstvech. Valnou hromadou konanou dne 9.06. 2014 byla přijata nová společenská smlouva.





Magistrát města Prostějova
Odbor obecní živnostenský úřad
Nám. T. G. Masaryka 130/14, 796 01 Prostějov

Č. j. PVMU 52388/2020 30
Sp. značka OŽÚ 1763/2020

Výpis z živnostenského rejstříku

Obchodní firma: **ROLS Lešany, spol. s r.o.**
Adresa sídla: **798 42, Lešany 173**
Identifikační číslo osoby: **49969552**

Živnostenské oprávnění č. 1

Předmět podnikání: **Provádění staveb, jejich změn a odstraňování**
Vznik oprávnění: **02.12.2002**
Doba platnosti oprávnění: **na dobu neurčitou**

Živnostenské oprávnění č. 2

Předmět podnikání: **Činnost účetních poradců, vedení účetnictví, vedení daňové evidence**
Vznik oprávnění: **08.02.2007**
Doba platnosti oprávnění: **na dobu neurčitou**

Živnostenské oprávnění č. 3

Předmět podnikání: **Výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona**
Obory činnosti: **Výroba potravinářských a škrobářenských výrobků**
Výroba krmiv, krmných směsí, doplňkových látek a premixů
Výroba hnojiv
Nakládání s odpady (vyjma nebezpečných)
Přípravné a dokončovací stavební práce, specializované stavební činnosti
Zprostředkování obchodu a služeb
Velkoobchod a maloobchod
Údržba motorových vozidel a jejich příslušenství
Skladování, balení zboží, manipulace s nákladem a technické činnosti v dopravě
Pronájem a půjčování věcí movitých
Poradenská a konzultační činnost, zpracování odborných studií a posudků
Vznik oprávnění: **21.12.1993**
Doba platnosti oprávnění: **na dobu neurčitou**

Živnostenské oprávnění č. 4

Předmět podnikání: **Mlékárenství**

Vznik oprávnění: 29.04.2020
Doba platnosti oprávnění: na dobu neurčitou

Úřad příslušný podle § 71 odst. 2 živnostenského zákona Magistrát města Prostějova

v Prostějově dne 29.04.2020

Ing. Bc. Antonie Orálková, MBA
vedoucí Odboru obecní živnostenský úřad

Počet listů dokumentu 1

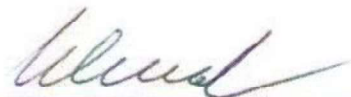
PLNÁ MOC

Společnost ROLS Lešany, spol. s r. o. se sídlem v Lešanech 173, PSČ 798 42, IČ : 49969552 zmocňuje ing. Jaroslava Kozárka, bytem Ohrozim č.p. 21, PSČ 798 03, narozen 27. 4. 1962, aby jejím jménem jednal v těchto věcech :

- provozování živočišné výroby zastoupenou společností
- uzavírání obchodních smluv týkajících se živočišné výroby zastoupené společností
- provozování sýrárny zastoupené společností
- uzavírání obchodních smluv potřebných pro provoz sýrárny zastoupené společností
- jednání se správními orgány ve věcech živočišné výroby zastoupené společností a provozu sýrárny zastoupené společností.

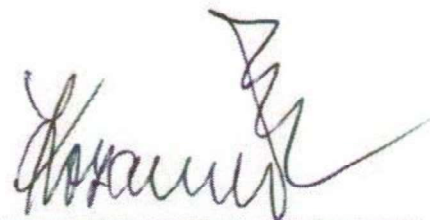
V Lešanech dne 27.11. 2020

ROLS Lešany, spol. s r.o.
Lešany 173
798 42 Lešany



Ing. Vladimír Sehnal
jednatel

Plnou moc přijímám :



Ing. Jaroslav Kozárek

Asociace regionálních značek

a

MAS Moravská cesta, z.s.

na základě rozhodnutí Certifikační komise udělují



Certifikát

výrobku / skupině výrobků:

**Moravský výběrový sýr Premium, deluxe –
z vlastního mléka**

od výrobce

ROLS Lešany, spol. s r.o.

Lešany 173, 798 42

Tento certifikát opravňuje výrobce označovat certifikovaný výrobek ochrannou známkou „HANÁ regionální produkt“, a to v souladu se „Zásadami pro udělování a užívání značky“ platnými k datu vystavení certifikátu.

Datum a místo vystavení: **07.11.2022, Náklo**

Datum ukončení platnosti: **30.11. 2024**

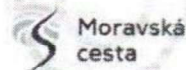
Číslo certifikátu: **11154**

Zástupce subjektu

Zástupce ARZ

Zástupce Certifikační komise

www.regionální-znacky.cz





Státní veterinární ústav Olomouc
Laboratoře SVÚ Olomouc

Jakoubka ze Stříbra 1, 779 00 Olomouc

Oddělení cizorodých látek, Hulínská 2286, 767 60 Kroměříž

Tel.,fax: 573 343 644 e-mail: svukromeriz@svuol.cz www.svuolomouc.cz

Zkušební laboratoř č.1144 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

Strana: 1 / 2

PROTOKOL O ZKOUŠCE č. KM 2030 - 2032 / 2022

IDENTIFIKACE ZAKÁZKY

Zadavatel: ROLS Lešany, spol. s r.o. Lešany 173 798 42

Majitel : ROLS Lešany, spol. s r.o.

Vzorky odebral: ROLS Lešany, spol. s r.o.

Datum přijetí zakázky : 30.9.2022

Datum vyřízení protokolu: 11.10.2022

Vyřizuje: RNDr. Kuba Martin

IDENTIFIKACE VZORKU

Č.vzorku	Datum odběru	Popis vzorku, poznámka
KM 2030	-	Bloček šarže 10.6.2022 <i>PREMIUM</i>
KM 2031	-	Bloček šarže 18.8.2022 <i>JE LUXE</i>
KM 2032	-	Koblížek šarže 19.9.2022

VÝSLEDEK ZKOUŠKY

Analyt	Jednotka	KM 2030	U	KM 2031	U	KM 2032	U	Metoda
Sodík	mg/100g	772	±11%	711	±11%	664	±11%	SOP CZL 2/19
Sůl jako ekvivalent soli	g/100g	1,93	±11%	1,78	±11%	1,66	±11%	+
nasyčené MK	% z celk. MK	71,25	±7%	71,75	±7%	70,83	±7%	SOP CZL 2/04
nasyčené MK	g/100g	12,57	±7%	12,86	±7%	9,87	±7%	++

Vysvětlivky, poznámky:

U nejistota výsledku

MK mastné kyseliny

+ dopočtem dle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1169/2011

++ dopočtem podle výsledku obsahu celkového tuku dle protokolu SVÚ Olomouc č. CH 5211-5213/2022

Vyšetření provedeno: 30.9.2022 - 11.10.2022

Identifikace zkušební metody

SOP CZL 2/04 GC-FID
SOP CZL 2/19 ICP-OES

Pokračování na další straně

Prohlášení:

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

Výsledky zkoušek se týkají pouze zkoušených předmětů. Výsledky se vztahují ke vzorku, jak byl přijat. Laboratoře SVÚ Olomouc neodpovídají za odběr vzorku a za správnost údajů dodaných zákazníkem vztahujících se ke vzorku. Data dodaná zákazníkem jsou údaje identifikující zakázku a vzorek.

Uvedené rozšířené nejistoty měření jsou součinem standardní nejistoty měření a koeficientu rozšíření $k=2$, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%. Uvedená rozšířená nejistota je vyjádřena jako $\pm \%$ ze stanovené hodnoty (relativní vyjádření nejistoty) nebo \pm hodnota v jednotkách parametru (absolutní vyjádření nejistoty). V případě absolutního vyjádření nejistoty měření není jednotka parametru za hodnotou nejistoty uvedena. Nejistota odběru vzorku není součástí rozšířené nejistoty měření uvedené na protokolu o zkoušce.

Údaje v protokolu označené * jsou mimo rámec akreditace. Údaje v protokolu označené „+F“ znamenají použití flexibilní akreditace. Údaje v protokolu označené „+A“ označují změnu provedenou v rámci aktualizace norem. Místo provádění laboratorních činností je uvedeno v záhlaví.

doc.MVDr. Jan Bardoň, Ph.D.,MBA
ředitel SVÚ

Obdrží: 1x ROLS Lešany, spol. s r.o., Lešany 173, 798 42
1x archiv

Schválil:

RNDr. Martin Kuba
vedoucí oddělení cizorodých látek

_____ Konec protokolu o zkoušce _____



Státní veterinární ústav Olomouc
Laboratoře SVÚ Olomouc

Oddělení chemie, biochemie a radiologie, Jakoubka ze Střebra 1, 779 00 Olomouc
tel.: 585 225 641 fax: 585 222 394 e-mail: svuolomouc@svuol.cz www.svuolomouc.cz

Zkušební laboratoř č.1144 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

Strana: 1 / 2

Adresát :
archiv

PROTOKOL O ZKOUŠCE č. CH 5211 - 5213 / 2022

IDENTIFIKACE ZAKÁZKY

Vyřizuje : Mgr. Lenka Kadalová **Vyřízeno dne** : 10.10.2022
Zadavatel : ROLS Lešany, spol. s r.o. Lešany 173 798 42
Odebral : ROLS Lešany, spol. s r.o.
Datum odběru : 21.9.2022 **Doručeno** : 21.9.2022

IDENTIFIKACE VZORKU

číslo vzorku **popis vzorku**
CH 5211 Bloček š: 10.6.2022
CH 5212 Bloček š: 18.8.2022
CH 5213 Koblížek š: 19.9.2022

VÝSLEDEK ZKOUŠKY

Analyt	Jednotka	PREMIUM		DELUXE		Metoda - princip
		CH 5211	CH 5212	CH 5211	CH 5212	
sušina	%	54,94 ±2%	56,44 ±2%	54,94 ±2%	56,44 ±2%	SOP CHE 9/96, gravimetrie
voda	%	45,06 ±2%	43,56 ±2%	45,06 ±2%	43,56 ±2%	SOP CHE 9/96, gravimetrie
bílkovina f=6,25	%	28,90 ±2,4%	30,20 ±2,4%	28,90 ±2,4%	30,20 ±2,4%	SOP CHE 11/96, firemni manuál FOSS, titrace (Kjeldahl)
popel	%	4,80 ±3%	4,74 ±3%	4,80 ±3%	4,74 ±3%	SOP CHE 12/96, gravimetrie
sacharidy	%	2,79 ±20%	2,76 ±20%	2,79 ±20%	2,76 ±20%	SOP CHE 10/96, dopočetem
energetická hodnota	kJ/100g	1221 ±20%	1254 ±20%	1221 ±20%	1254 ±20%	SOP CHE 10/96, dopočetem
energetická hodnota	kcal/100g	293 ±20%	301 ±20%	293 ±20%	301 ±20%	SOP CHE 10/96, dopočetem
laktóza	%	<0,40	<0,40	<0,40	<0,40	SOP CHE 4/05 (firemni literatura Supelco), HPLC/ELSD
tuk	%	18,45 ±2,5%	18,74 ±2,5%	18,45 ±2,5%	18,74 ±2,5%	SOP CHE 10/96, gravimetrie
sacharóza	%	<0,30	<0,30	<0,30	<0,30	SOP CHE 4/05 (firemni literatura Supelco), HPLC/ELSD
glukóza	%	<0,30	<0,30	<0,30	<0,30	SOP CHE 4/05 (firemni literatura Supelco), HPLC/ELSD
fruktóza	%	<0,30	<0,30	<0,30	<0,30	SOP CHE 4/05 (firemni literatura Supelco), HPLC/ELSD
maltóza	%	<0,40	<0,40	<0,40	<0,40	SOP CHE 4/05 (firemni literatura Supelco), HPLC/ELSD

Zakázka č. 64422/22



Analyt	Jednotka	CH 5213	Metoda - princip
sušina	%	51,06 ±2%	SOP CHE 9/96, gravimetrie
voda	%	48,94 ±2%	SOP CHE 9/96, gravimetrie
bílkovina f=6,25	%	29,40 ±2,4%	SOP CHE 11/96, firemní manuál FOSS, titrace (Kjeldahl)
popel	%	4,19 ±3%	SOP CHE 12/96, gravimetrie
sacharidy	%	2,89 ±20%	SOP CHE 10/96, dopočtem
energetická hodnota	kJ/100g	1088 ±20%	SOP CHE 10/96, dopočtem
energetická hodnota	kcal/100g	260 ±20%	SOP CHE 10/96, dopočtem
laktóza	%	<0,40	SOP CHE 4/05 (firemní literatura Supelco), HPLC/ELSD
tuk	%	14,58 ±2,5%	SOP CHE 10/96, gravimetrie
sacharóza	%	<0,30	SOP CHE 4/05 (firemní literatura Supelco), HPLC/ELSD
glukóza	%	<0,30	SOP CHE 4/05 (firemní literatura Supelco), HPLC/ELSD
fruktóza	%	<0,30	SOP CHE 4/05 (firemní literatura Supelco), HPLC/ELSD
maltóza	%	<0,40	SOP CHE 4/05 (firemní literatura Supelco), HPLC/ELSD

< výsledek stanovení je menší než mez stanovitelnosti použité metody (LOQ)

Vyšetření provedeno: 21.9.2022 - 7.10.2022

Poznámka: Při výpočtu energetické hodnoty nebyl zohledněn případný obsah TDF vlákniny. Ostatní analyty uvedené na žadance budou zaslány na samostatném protokolu SVÚ Olomouc, pracoviště Kroměříž - oddělení cizorodých látek.

Prohlášení:

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

Výsledky zkoušek se týkají pouze zkoušených předmětů. Výsledky se vztahují ke vzorku, jak byl přijat.

Laboratoře SVÚ Olomouc neodpovídají za odběr vzorku a za správnost údajů dodaných zákazníkem vztahujících se ke vzorku. Data dodaná zákazníkem jsou údaje identifikující zakázku a vzorek.

Uvedené rozšířené nejistoty měření jsou součinem standardní nejistoty měření a koeficientu rozšíření $k=2$, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%. Uvedená rozšířená nejistota je vyjádřena jako \pm % ze stanovené hodnoty (relativní vyjádření nejistoty) nebo \pm hodnota v jednotkách parametru (absolutní vyjádření nejistoty). V případě absolutního vyjádření nejistoty měření není jednotka parametru za hodnotou nejistoty uvedena. Nejistota odběru vzorku není součástí rozšířené nejistoty měření uvedené na protokolu o zkoušce.

Údaje v protokolu označené * jsou mimo rámec akreditace. Údaje v protokolu označené „+F“ znamenají použití flexibilní akreditace. Údaje v protokolu označené „+A“ označují změnu provedenou v rámci aktualizace norem. Místo provádění laboratorních činností je uvedeno v záhlaví.

Schválil:

doc. MVDr. Jan Bardoň, Ph.D., MBA
ředitel SVÚ

Mgr. Pavla Macharáčková
vedoucí oddělení chemie, biochemie a radiologie

Obdrží : 1x ROLS Lešany, spol. s r.o., Lešany 173, 798 42
1x archiv

Konec protokolu o zkoušce



Státní veterinární ústav Olomouc
Laboratoře SVÚ Olomouc

Oddělení hygieny potravin a krmiv, Jakoubka ze Střebra 1, 779 00 Olomouc
tel.: 585 225 641 fax: 585 222 394 e-mail: svuolomouc@svuol.cz www.svuolomouc.cz

Zkušební laboratoř č.1144 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

Adresát :
archiv

Strana : 1 / 2

PROTOKOL O ZKOUŠCE č. M 11659 - 11663 / 2022

IDENTIFIKACE ZAKÁZKY

Vyřizuje : MVDr. Jarmila Ondrušková **Vyřízeno dne** : 15.11.2022
Zadavatel : ROLS Lešany, spol. s r.o. Lešany 173 798 42
Odebral : ROLS Lešany, spol. s r.o.
Datum odběru : 11.11.2022 **Doručeno** : 11.11.2022

IDENTIFIKACE VZORKU

Číslo vzorku	Popis vzorků	Teplota °C při doručení
M 11659	1 Sýr bloček, 10.5.2022 výroba	3,2
M 11660	2 Sýr bloček, 10.5.2022 výroba	3,2
M 11661	3 Sýr bloček, 10.5.2022 výroba	3,2
M 11662	4 Sýr bloček, 10.5.2022 výroba	3,2
M 11663	5 Sýr bloček, 10.5.2022 výroba	3,2

Mikrobiologický nález

Sledovaný parametr	E.coli	Koagulázopozitivní stafylokoky	Listeria monocytogenes
Jednotka	KTJ/1g	KTJ/1g	/25g
Metoda	ČSN ISO 16649-2	ČSN EN ISO 6888-1	ČSN EN ISO 11290-1
M 11659	<10	<50	negativní
M 11660	<10	<50	negativní
M 11661	<10	<50	negativní
M 11662	<10	<50	negativní
M 11663	<10	<50	negativní

Vyšetření provedeno: 11.11.2022 - 15.11.2022

Zakázka č. 74883/22



Prohlášení:

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

Výsledky zkoušek se týkají pouze zkoušených předmětů. Výsledky se vztahují ke vzorku, jak byl přijat.

Laboratoře SVÚ Olomouc neodpovídají za odběr vzorku a za správnost údajů dodaných zákazníkem vztahujících se ke vzorku. Data dodaná zákazníkem jsou údaje identifikující zakázku a vzorek.

Údaje v protokolu označené * jsou mimo rámec akreditace. Údaje v protokolu označené „+F“ znamenají použití flexibilní akreditace. Údaje v protokolu označené „+A“ označují změnu provedenou v rámci aktualizace norem.

Místo provádění laboratorních činností je uvedeno v záhlaví.

Schválil:

doc. MVDr. Jan Bardoň, Ph.D., MBA
ředitel SVÚ

MVDr. Jarmila Ondrušková
Vedoucí oddělení hygieny potravin a krmiv

Obdrží: 1x ROLS Lešany, spol. s r.o., Lešany 173, 798 42
1x archiv

————— Konec protokolu o zkoušce —————

Státní veterinární ústav Olomouc

Laboratoře SVÚ Olomouc

Oddělení hygieny potravin a krmiv, Jakoubka ze Stříbra 1, 779 00 Olomouc,
tel. 585225641 fax 585222394 e-mail: svuolomouc@svuol.cz www.svuolomouc.cz

Závěrečné hodnocení laboratorních protokolů

PROTOKOL O ZKOUŠCE č. M 11659 - 11663 / 2022

Zadavatel: ROLS Lešany, spol. s r.o. Lešany 173 798 42

Závěr:

Mikrobiologický nález vyhovuje požadavkům Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, v plat.znění, příloha I, kapitola 1, bod 1.2.- před tím, než potravina opustí bezprostřední kontrolu provozovatele potravinářského podniku, který ji vyrobil, kapitola 2, bod 2.2.2. a 2.2.4.
(limity pro vyhovující nález: *L.monocytogenes* /25g negativní, *E.coli* \leq 100 KTJ/1g , koagulázopozitivní stafylokoky \leq 100 KTJ/1g u všech 5 jednotek vzorku).

V Olomouci 15.11.2022

doc. MVDr. Jan Bardoň, Ph.D., MBA
ředitel SVU

Podrobný popis výrobku Moravský výběrový sýr Premium, Deluxe

Technologii pro výrobu sýrů jsme získali z bývalé mlékárny v Čechách. Skládá se z tanku na syrové mléko o objemu 12 000l, do kterého se čerpá přes mostní konstrukci vedenou přímo z kravína nadojené mléko. Poté se pasteruje do tanku. Mléko se nijak neodstřeďuje a zůstává i se smetanou. Z tanku se přečerpává přes ohřívač do výrobníku sýřeniny o objemu 8 000l. Ve výrobníku je k mléku přidána sýrařská kultura to na Moravský výběrový sýr Premium a speciální kultura propionková pro Moravský výběrový sýr Deluxe, tato kultura vytváří v sýru velká očka. Ve výrobníku je rozmíchávána harfami a následně je odčerpáno část syrovátky a sýřenina je přepuštěna do předlisovací vany, kde je zrno ručně uhlazeno a stlačeno nerezovými pláty po dobu 35 minut. Z předlisovací vany je sýr krájen pomocí nožů a ručně se dává do forem, jak kulatých tak i obdélníkových a následně do lisovacích stolů, kde se lisuje po dobu jedné hodiny. Každý sýr se vytahuje z formy ručně a pokud jsou na sýru nějaké přebytečné výlisky, tak se nožem odkrájí. Okrájené sýry se ukládají na plastové palety a po změření Ph se namáčí na 24 hodin do solné lázně. Po uplynutí 24 hodin, jsou sýry z lázně vytaženy a uloženy do odkapny o teplotě 8°C, kde jsou do druhého dne. Pak jsou kulaté sýry natírány nátěrem Plasticoad a to z každé strany 4x po dobu 8 dnů, tedy každý den jen jedna strana. Poté jsou převezeny do zracího sklepa, kde zrají po dobu 14 dnů, poté jsou převezeny do zracího sklepa o teplotě 10 - 15°C kde jsou dalších 7 – 10 dní a zpět jsou převezeny do zracího sklepa o teplotě 8°C kde už dozrávají a jsou distribuovány. Čím je delší doba zrání, tím je sýr lepší a více vynikne jeho jedinečná mléčná chuť a vůně. Sýry nejsou ničím dobarvovány a ničím stabilizovány



Hodnocení koncentrace Selenu v sýrech , VETUNI, 2021

Doc. MVDr. Josef Illek, DrSc.,Dipl. ECBHM

Koncentrace selenu v sýrech v ug / kg	7.5.2021	26.8.2021
1. Moravský výběrový sýr- Sýrárna Rols	158,1	174,8
2. Gouda- zlatý sýr 48= sušiny	133,3	130,2
3. Gouda- Mlékovita Polsko 45% sušiny	126,8	120,3
4. Gouda globus Praha 48% sušiny	135,0	140,1
5. Gouda Madeta Č.B.	126,0	118,6
6. Leerdammer orig 57% suš.	156,3	152,3
7. Krolewski syr 45%	n/s	124,3
8. EDAM Tesco 30%	n/s	128,1

Doc. MVDr. Josef Illek, DrSc.,Dipl. ECBHM

Koncentrace selenu v sýrech byla stanovena metodou AAS (atomové absorpční spektrofotometrie) na přístroji Solar v Klinické laboratoři pro velká zvířata FVL VETUNI

n/s = nebyla stanovena

ug/kg = mikrogramů v kilogramu sýra

Zdroj Selenu: dojnícím byl v minerálním doplňku dodán spolu s vitamíny organicky vázaný selen Selplex (Alltech Inc.) v koncentraci 0,2 ppm.

<https://www.alltech.com/sel-plex>

doplňující informace.

<https://www.bezpecnostpotravin.cz/selen-zdroje-ucinky-a-zasobovani.aspx>

Funkce v organismu:

- antioxidant, kofaktor glutathionperoxidázy (např. vliv na snížení kardiovaskulárních chorob)
- neenzymové zachycování radikálů
- specifikací buněk rozvíjí protizánětlivý účinek
- antagonist těžkých kovů (rtuť, kadmium)
- modulace imunitního systému
- protirakovinný účinek
- v látkové výměně regulované štítnou žlázou je kofaktorem deiodáz typu I (vliv na přeměnu cukrů, bílkovin a energie)
- další dosud dostatečně neprozkoumané funkce selenu jako součásti selenoproteinů.

Antioxidant. V organismu je selen důležitý jako součást enzymu glutathionperoxidázy, který působí jako peroxid-oxidoreduktáza v erythrocytech a různých orgánech.

Zabraňuje peroxidaci lipidů v membránách buněk a buněčných organel, a to zřejmě na principu inaktivace radikálů.

Obranyschopnost. Selen ovlivňuje nejrůznější složky imunitního systému, a tím imunitní reakce nespecifické (nevyvolané kontaktem s antigenem specifickým pro patogen), humorální (odezva na specifický antigen vytvořením specifických imunoglobulinů) a zprostředkované buňkami (zvláštní obranný mechanismus proti intracelulárním mikroorganismům, virům a parazitům, např. prostřednictvím lymfocytů). V důsledku schopnosti podpory nebo znovuvytváření obranného systému je selen považován za modulátor imunitní odezvy.

Nedostatek nebo doplněk selenu ve výživě ovlivňuje.

- obranyschopnost proti mikrobiální a virové infekci
- neutrofilní funkci a vytváření protilátek
- vývoj T- a B-lymfocytů jako odezvu na mitogeny.

Selen ovlivňuje i replikaci virů, což se projeví snížením jeho zásob po prodělané infekci. U pacientů s HIV se projevila souvislost mezi nízkým obsahem selenu a průběhem choroby a úmrtností.

Souvislost s rakovinou. Úloha selenu nebyla v minulosti dostatečně zřejmá. V r. 1958 dokonce zařadil americký úřad FDA selen do seznamu kancerogenních látek. Problém je, že různé sloučeniny obsahující selen působí rozdílně, takže nelze hodnotit pouze přepočtenou dávku samotného selenu. Řada pokusů na zvířatech však ukazuje, že vysoké dávky selenu jsou schopny snižovat výskyt spontánní a virově nebo chemicky indukované rakoviny. Pro pozitivní vliv selenu mluví četné epidemiologické, ale i intervenční studie. U pacientů s rakovinou je zjišťována nižší hladina selenu než u zdravých osob, ale je dokumentován i vliv dávek selenu na potlačení růstu tumorů. Prokázaný je vliv nedostatku selenu na hepatitidu typu B a C a rakovinu jater v Asii a rakovinu jícnu a žaludku v Číně.

Souvislost s kardiovaskulárními chorobami. Zatím nejsou k dispozici dostatečné podklady, že selen potlačuje výskyt srdečně-cévních onemocnění. Často bývá zdůrazňován antioxidantní mechanismus.

Riziko vzniká podle některých autorů při obsahu selenu v séru pod 45 µg/l nebo pod 80 µg/l. Jsou však i studie, které toto nepotvrdily. Riziko se možná zvyšuje jen u pacientů s příliš nízkým přívodem selenu. Kouření, které je při nízkém zásobování selenem uváděno, však není vyhodnocováno jako hlavní faktor hladiny selenu.

Potřeba selenu

Potřeba selenu se pohybuje mezi 16 – 70 µg denně (tj. 0,3 – 1,1 µg/kg tělesné hmotnosti). Americký úřad FNB stanovil na základě studie doporučenou dávku 55 µg/den (pro těhotné ženy o 5 a pro kojící o 15 µg více). WHO a SCF stanovili hodnoty trochu nižší.

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	
--	-----	--

Technická dokumentace výrobku

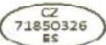
NÁZEV VÝROBKU (obchodní název)	Moravský výběrový sýr Deluxe
ZÁKONNÝ NÁZEV (dle platné legislativy)	Moravský výběrový sýr polotvrdý
<p>POPIS MIMOŘÁDNÉ KVALITATIVNÍ NADSTANDARDNÍ VLASTNOSTI VÝROBKU</p> <p><i>(Např. technologie výroby, tradičnost, krátký dodavatelský řetězec, významný obsah některých složek, které obohacují výrobek, podíl ovocné složky, podíl masa apod.)</i></p> <p>MĚŘITELNÉ PARAMETRY DOLOŽIT PROTOKOLEM Z AKREDITOVANÉ LABORATOŘE</p>	<p>Technologie získaná z bývalé mlékárny, sýr je vyráběn z vlastního mléka obohaceného o selen, který je zkrmován v krmných dávkách, bez odstředění, přidáním speciální mléčné kultury, která vytváří velká oka, sýřidla. Sýry jsou ručně vkládány do forem, každý zvlášť a lisovány, poté se natírají nátěrem plasticoad 4x z každé strany a v tomto nátěru zrají, nebo jsou přímo vakuovány do zracích sáčků, čím déle, tím je chuť a vůně mléka intenzivnější. Naše výrobky jsou oceněny značkou Regionální produkt a je možné je zatím zakoupit na e shopu a SCUKU. Sýr je vyráběn na Hané z mléka kvality QCZ</p>
<p>SLOŽENÍ POTRAVINY – v souladu s etiketou</p> <p><i>(Např. základní suroviny včetně použitých přídatných látek, enzymů a aromat dle údajů na obalu výrobku)</i></p> <p>U ZÁKLADNÍCH SUROVIN URČUJÍCÍCH CHARAKTER VÝROBKU UVÉST % ZASTOUPENÍ A PŮVOD.</p> <p><i>(Např. podíl masa, mouky, podíl charakteristické ochucující složky)</i></p>	<p>Mléko, mlékárenská kultura, sůl, sýřidlo, natamycin Původ ČR Mléko 98,386%, mlékárenská kultura 0,011%, sýřidlo 0,003%</p>
VÝJIMEČNÉ SENZORICKÉ VLASTNOSTI	Chuť a vůně mléka a smetany, kulatý bochník světlými očky, čím zralejší, tím má zlatavější barvu
ČESKÁ CECHOVNÍ NORMA	

<p>Identifikační číslo a název příslušné ČCN, pokud je žadatel držitelem.</p>	
<p>DOPLŇUJÍCÍ KRITÉRIA VČETNĚ OCENĚNÍ A ZNAČEK KVALITY, POKUD JE ŽADATEL JEJICH DRŽITELEM.</p> <p><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></p> <p>DOLOŽIT PLATNÝM PROTOKOLEM NEBO DOKUMENTEM, NAPŘ. CERTIFIKÁTEM NEBO OSVĚDČENÍM</p>	<p>Ocenění Regionální produkt</p>
<p>ZÁKLADNÍ ZNAKY TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU</p>	<p>Mléko přečerpáno přímo z kravina do tanku, přes paster přečerpáno do výrobniku, kde je přidána mlékárenská kultura, sýřidlo, z výrobniku sýřenina vypuštěna do předlisovací vany, poté krájena na bloky, které jsou dávány do kulatých forem, každý samostatně, lisovány a ponořeny na 20 hodin do solné lázně, následně vytaženy, osušeny a natírány 4x z každé strany nátěrem plasticoad nebo zavakuovány v podobě cihly do zracího sáčku a uloženy do zracího sklepa</p>
<p>FYZIKÁLNÍ, MIKROBIOLOGICKÉ A CHEMICKÉ POŽADAVKY</p>	<p>Viz protokol o zkoušce dle platné legislativy</p>
<p>VELIKOST A TYP BALENÍ VÝROBKU</p> <p><i>(Např. charakteristika použitého obalu, uvedení množství v objemových nebo hmotnostních jednotkách)</i></p>	<p>Moravský výběrový sýr bochník cca 1,3 kg, blok cca 1,5 kg, bloček cca 200g, plátky cca 150g</p>
<p>ZPŮSOB DISTRIBUCE VÝROBKU (včetně podmínek skladování)</p>	<p>Výrobek je skladován při teplotě 2 – 8°C nejprve ve zracím sklepe, následně v expedičním skladu, ze kterého je distribuován de požadavku zákazníka</p>
<p>OBCHODNÍ JMÉNO ŽADATELE (PO) NEBO JMÉNO A PŘÍJMENÍ ŽADATELE (FO)</p>	<p>ROLS Lešany, spol. s r.o.</p>
<p>REGISTRAČNÍ ČÍSLO PODNIKU (u potravin živočišného původu)</p>	<p>CZ7185032</p>
<p>ADRESA PROVOZOVNY, VE KTERÉ JE VÝROBEK VYRÁBĚN</p>	<p>Sýrárna ROLS, Smržická 537,79841 Kostelec na Hané</p>
<p>Kontaktní osoba ve věci žádosti Jméno a příjmení</p>	<p>Iveta Kozárková</p>
<p>Kontaktní osoba ve věci žádosti Telefon</p>	<p>734705555</p>

Kontaktní osoba ve věci žádosti E-mail	JKL111@seznam.cz

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.

ROLS Lešany, spol. s.r.o., č.p. 173, 79842 Lešany



MORAVSKÝ výběrový sýr premium

Složení: mléko, mléčárská kultura, sůl, tuk 50%, syřidlo, natamycin
Uchovávejte při 2 - 8°C. Spotřebujte do 5 dní.

Výživové údaje	na 100g
Energie	1478 kJ 356 kcal
Tuky	26,3 g
z toho nasycené mastné kyseliny	
z toho nasycené mastné kyseliny	18,1 g
Sacharidy	3,3 g
z toho cukry méně než	
z toho cukry méně jako	0,3 g
Bílkoviny / Bielkoviny	26,4 g
Sůl/Sol'	1,6 g

Cena

Minimální trvanlivost :

16.12.2022

Šarže 10032022

Hmotnost

0,208kg



ROLS Lešany, spol. s.r.o., č.p. 173, 79842 Lešany



MORAVSKÝ výběrový sýr DELUXE

Složení: mléko, mléčárská kultura, sůl, tuk 50%, syřidlo.
Uchovávejte při 2 - 8°C. Spotřebujte do 5 dní.

Výživové údaje	na 100g
Energie	1254 kJ 301 kcal
Tuky	18,7 g
z toho nasycené mastné kyseliny	
z toho nasycené mastné kyseliny	12,8 g
Sacharidy	2,7 g
z toho cukry méně než	
z toho cukry méně jako	0,3 g
Bílkoviny / Bielkoviny	30,2 g
Sůl/Sol'	1,7 g

Cena

Minimální trvanlivost :

16.12.2022

Šarže 10032022

Hmotnost

0,208kg



ROLS Lešany, spol. s.r.o., č.p. 173, 79842 Lešany



MORAVSKÝ výběrový sýr DELUXE plátky

Složení: mléko, mléčárská kultura, sůl, syřidlo.
Uchovávejte při 2 - 8°C

Výživové údaje	na 100g
Energie	1254 kJ 301 kcal
Tuky	18,7 g
z toho nasycené mastné kyseliny	
z toho nasycené mastné kyseliny	12,8 g
Sacharidy	2,7 g
z toho cukry méně než	
z toho cukry méně jako	0,3 g
Bílkoviny / Bielkoviny	30,2 g
Sůl/Sol'	1,7 g

Cena

Minimální trvanlivost :

16.12.2022

Šarže 10032022

Hmotnost

0,208kg



ROLS Lešany, spol. s.r.o., č.p. 173, 79842 Lešany



MORAVSKÝ výběrový sýr DELUXE bloček

Složení: mléko, mléčárská kultura, sůl, syřidlo.
Uchovávejte při 2 - 8°C

Výživové údaje	na 100g
Energie	1254 kJ 301 kcal
Tuky	18,7 g
z toho nasycené mastné kyseliny	
z toho nasycené mastné kyseliny	12,8 g
Sacharidy	2,7 g
z toho cukry méně než	
z toho cukry méně jako	0,3 g
Bílkoviny / Bielkoviny	30,2 g
Sůl/Sol'	1,7 g

Cena

Minimální trvanlivost :

16.12.2022

Šarže 10032022

Hmotnost

0,208kg



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>	<p>ANO</p>
--	------------

Technická dokumentace výrobku

<p>NÁZEV VÝROBKU (obchodní název)</p>	<p>Moravský výběrový sýr Premium</p>
<p>ZÁKONNÝ NÁZEV (dle platné legislativy)</p> <p><i>(Uvést kategorie formou názvu druhu nebo skupiny, nebo popisného názvu.)</i></p>	<p>Moravský výběrový sýr polotvrdý</p>
<p>POPIS MIMOŘÁDNÉ KVALITATIVNÍ NADSTANDARDNÍ VLASTNOSTI VÝROBKU</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>MĚŘITELNÉ PARAMETRY DOLOŽIT PROTOKOLEM Z AKREDITOVANÉ LABORATOŘE</p>	<p>Technologie získaná z bývalé mlékárny, sýr je vyráběn z vlastního mléka obohaceného o selen, který je zkrmován v krmných dávkách, bez odstředění, přidáním mléčné kultury, sýřidla. Sýry jsou ručně vkládány do forem, každý zvlášť a lisovány, poté se natírají nátěrem plasticoad 4x z každé strany a v tomto nátěru zrají, čím déle, tím je chuť a vůně mléka intenzivnější. Naše výrobky jsou oceněny značkou Regionální produkt a je možné je zatím zakoupit na e shopu. Sýr je vyráběn na Hané z mléka kvality QCZ</p>
<p>SLOŽENÍ POTRAVINY – v souladu s etiketou</p> <p><i>(Např. základní suroviny včetně použitých přídatných látek, enzymů a aromat dle údajů na obalu výrobku)</i></p> <p>U ZÁKLADNÍCH SUROVIN URČUJÍCÍCH CHARAKTER VÝROBKU UVÉST % ZASTOUPENÍ A PŮVOD.</p> <p><i>(Např. podíl masa, mouky, podíl charakteristické ochucující složky)</i></p>	<p>Mléko, mlékárenská kultura, sůl, sýřidlo, natamycin Původ ČR</p> <p><i>MLÉKO 98,386%, MLÉKÁRENSKÁ KULTURA 0,011%, SÝŘIDLO 0,003%</i></p>
<p>VÝJIMEČNÉ SENZORICKÉ VLASTNOSTI</p> <p><i>(Např. vzhled, vůně, chuť)</i></p>	<p>Chuť a vůně mléka a smetany, kulatý bochník s malými očky, čím zralejší, tím má zlatavější barvu</p>
<p>ČESKÁ CECHOVNÍ NORMA</p> <p><i>Identifikační číslo a název příslušné ČCN, pokud je žadatel držitelem.</i></p>	

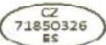
<p>DOPLŇUJÍCÍ KRITÉRIA VČETNĚ OCENĚNÍ A ZNAČEK KVALITY, POKUD JE ŽADATEL JEJICH DRŽITELEM.</p> <p><i>(Např. design obalu, inovativnost výrobku, další získaná ocenění a značky kvality Regionální potravina, CHOP, CHZO, BIO, ZTS, ochranné známky SISPO, IPZ nebo režim jakosti Q CZ atd.)</i></p> <p>DOLOŽIT PLATNÝM PROTOKOLEM NEBO DOKUMENTEM, NAPŘ. CERTIFIKÁTEM NEBO OSVĚDČENÍM</p>	<p>Ocenění Regionální produkt</p>
<p>ZÁKLADNÍ ZNAKY TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU</p>	<p>Mléko přečerpáno přímo z kravína do tanku, přes paster přečerpáno do výrobniku, kde je přidána mlékárenská kultura, sýřidlo, z výrobniku sýřenina vypuštěna do předlisovací vany, poté krájena na bloky, které jsou dávány do kulatých forem, každý samostatně, lisovány a ponořeny na 20 hodin do solné lázně, následně vytaženy, osušeny a natírány 4x z každé strany nátěrem plasticoad a uloženy do zracího sklepa</p>
<p>FYZIKÁLNÍ, MIKROBIOLOGICKÉ A CHEMICKÉ POŽADAVKY</p>	<p>Viz protokol o zkoušce dle platné legislativy</p>
<p>VELIKOST A TYP BALENÍ VÝROBKU</p> <p><i>(Např. charakteristika použitého obalu, uvedení množství v objemových nebo hmotnostních jednotkách)</i></p>	<p>Moravský výběrový sýr bochník cca 1,3 kg</p>
<p>ZPŮSOB DISTRIBUCE VÝROBKU (včetně podmínek skladování)</p>	<p>Výrobek je skladován při teplotě 2 – 8°C nejprve ve zracím sklepe, následně v expedičním skladu, ze kterého je distribuován de požadavku zákazníka</p>
<p>OBCHODNÍ JMÉNO ŽADATELE (PO) NEBO JMÉNO A PŘÍJMENÍ ŽADATELE (FO)</p>	<p>ROLS Lešany, spol. s r.o.</p>
<p>REGISTRAČNÍ ČÍSLO PODNIKU (u potravin živočišného původu)</p>	<p>CZ7185032</p>
<p>ADRESA PROVOZOVNY, VE KTERÉ JE VÝROBEK VYRÁBĚN</p>	<p>Sýrárna ROLS, Smržická 537,79841 Kostelec na Hané</p>
<p>Kontaktní osoba ve věci žádosti Jméno a příjmení</p>	<p>Iveta Kozárková</p>
<p>Kontaktní osoba ve věci žádosti Telefon</p>	<p>734705555</p>

Kontaktní osoba ve věci žádosti
E-mail

JKL111@seznam.cz

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.

ROLS Lešany, spol. s.r.o., č.p. 173, 79842 Lešany



MORAVSKÝ výběrový sýr premium

Složení: mléko, mléčárská kultura, sůl, tuk 50%, syřidlo, natamycin
Uchovávejte při 2 - 8°C. Spotřebujte do 5 dní.

Výživové údaje	na 100g
Energie	1478 kJ 356 kcal
Tuky	26,3 g
z toho nasycené mastné kyseliny	
z toho nasycené mastné kyseliny	18,1 g
Sacharidy	3,3 g
z toho cukry méně než	
z toho cukry méně jako	0,3 g
Bílkoviny / Bielkoviny	26,4 g
Sůl/Sol'	1,6 g

Cena

Minimální trvanlivost :

16.12.2022

Šarže 10032022

Hmotnost

0,208kg



ROLS Lešany, spol. s.r.o., č.p. 173, 79842 Lešany



MORAVSKÝ výběrový sýr DELUXE

Složení: mléko, mléčárská kultura, sůl, tuk 50%, syřidlo.
Uchovávejte při 2 - 8°C. Spotřebujte do 5 dní.

Výživové údaje	na 100g
Energie	1254 kJ 301 kcal
Tuky	18,7 g
z toho nasycené mastné kyseliny	
z toho nasycené mastné kyseliny	12,8 g
Sacharidy	2,7 g
z toho cukry méně než	
z toho cukry méně jako	0,3 g
Bílkoviny / Bielkoviny	30,2 g
Sůl/Sol'	1,7 g

Cena

Minimální trvanlivost :

16.12.2022

Šarže 10032022

Hmotnost

0,208kg



ROLS Lešany, spol. s.r.o., č.p. 173, 79842 Lešany



MORAVSKÝ výběrový sýr DELUXE plátky

Složení: mléko, mléčárská kultura, sůl, syřidlo.
Uchovávejte při 2 - 8°C

Výživové údaje	na 100g
Energie	1254 kJ 301 kcal
Tuky	18,7 g
z toho nasycené mastné kyseliny	
z toho nasycené mastné kyseliny	12,8 g
Sacharidy	2,7 g
z toho cukry méně než	
z toho cukry méně jako	0,3 g
Bílkoviny / Bielkoviny	30,2 g
Sůl/Sol'	1,7 g

Cena

Minimální trvanlivost :

16.12.2022

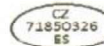
Šarže 10032022

Hmotnost

0,208kg



ROLS Lešany, spol. s.r.o., č.p. 173, 79842 Lešany



MORAVSKÝ výběrový sýr DELUXE bloček

Složení: mléko, mléčárská kultura, sůl, syřidlo.
Uchovávejte při 2 - 8°C

Výživové údaje	na 100g
Energie	1254 kJ 301 kcal
Tuky	18,7 g
z toho nasycené mastné kyseliny	
z toho nasycené mastné kyseliny	12,8 g
Sacharidy	2,7 g
z toho cukry méně než	
z toho cukry méně jako	0,3 g
Bílkoviny / Bielkoviny	30,2 g
Sůl/Sol'	1,7 g

Cena

Minimální trvanlivost :

16.12.2022

Šarže 10032022

Hmotnost

0,208kg

