

OCHUCENÉ BYLINNÉ OLEJE

Chuť přírody v každé kapce

Máte rádi chutné jídlo? Chcete se odpoutat od všednosti? Naše babičky používaly byliny a koření, na které bychom neměli zapomenout a jejichž kombinace dává kuchařům velkou moc!

Přinášíme Vám ochucené bylinné oleje, které jsou vyrobeny z kvalitních rostlinných olejů (slunečnicového, řepkového a olivového), bylin a koření. Obsahují vitamin A, E, D, řadu složek vitamínů skupiny B, ze skupiny stopových prvků železo, zinek a selén, mají vysoký obsah nenasycených mastných kyselin, jejichž denní dávku je třeba tělu dodat ve stravě. Docílíte toho jednoduchým a příjemným způsobem - dochucováním každého jídla našimi ochucenými oleji přímo na talíři, nebo po ukončení tepelné úpravy. Neobsahují cholesterol, dodáte jimi tělu potřebnou denní dávku rostlinného oleje, kterou nelze vyloučit ani při nejpřísnější dietě, pochutnáte si, a navíc používáním těchto olejů můžete výrazně snížit spotřebu soli. Všechny byliny, které nás obklopují jsou užitečné. Poptávka po koření je motivována jeho léčebným použitím stejně jako kulinářským využitím. Směs slunečnicový, olivový a řepkový olej odpovídá požadavkům racionální výživy. Toto olejové trio je nejvhodnější k přípravě bylinných olejových výtažků. Přispívají ke snížení vysoké krevní hladiny cholesterolu. K přípravě pokrmů za studena nebo dochucování po tepelné úpravě jsou nejlépe využity vitamíny rozpustné v tucích.

Slunečnicový olej

Získává se lisováním semen slunečnice. Jedná se o velmi kvalitní rostlinný olej. Obsahuje vysoké procento nenasycených mastných kyselin, které příznivě působí na lidský organismus, a min. množství nasycených mastných kyselin.

Řepkový olej

Získává se lisováním semen řepky olejné. Jedná se o velmi kvalitní rostlinný olej, u nás velmi používaný. Svým složením je podobný olivovému. Obsahuje vysoké procento nenasycených mastných kyselin, které příznivě působí na lidský organismus, a min. množství nasycených mastných kyselin.

Olivový olej

Získává se ze zralých oliv. Ty se nejprve očistí, rozemelou a poté lisují. Vylisovaný olej se odstředuje a v konečné fázi filtruje. Obsahuje vysoké procento nenasycených mastných kyselin, které příznivě působí na lidský organismus, a min. množství nasycených mastných kyselin.

| Druh oleje | Nasycené mastné kyseliny | | Nenasycené mastné kyseliny |
|--------------|--------------------------|----------------|----------------------------|
| | mononenasycené | polynenasycené | |
| slunečnicový | 13 - 40 % | 40 - 74 % | 8 - 16 % |
| řepkový | 50 - 76 % | 24 - 42 % | 3 - 9 % |
| olivový | 55 - 83 % | 4 - 21 % | 8 - 25 % |

Kvalita rostlinného oleje je dána hlavně co nejnižším procentem nasycených mastných kyselin a co nejvyšším procentem nenasycených mastných kyselin. Jak je z tabulky patrné, nejvhodnější je olivový olej vzhledem k jeho vysokému obsahu nenasycených

masných kyselin a nízkému procentu nasycených masných kyselin. **Řepkový olej** je s ním srovnatelný, ale předčí jej vyšším procentem polynenasycených masných kyselin (které pomáhají snižovat hladinu "špatného" cholesterolu) a nižším procentem nasycených masných kyselin.

V letech 1994 – 1999, kdy Sdružení pro cenu České republiky za jakost udělovalo značku CZECH MADE jsme získali tento certifikát jakosti pod registračním číslem 112034 za mimořádnou kvalitu našich výrobků. V těchto letech byla navázána spolupráce s předním českým dietologem Doc. MUDr. Lubomírem Kuželou, DrSc. z Fakultní nemocnice Královské Vinohrady Praha v rámci našeho výrobního programu, jehož kladné hodnocení našich produktů zde uvádíme.

Firma Topproduct Praha s.r.o. vyrábí bylinné oleje, jejichž základem je kvalitní směs rostlinných olejů a léčivé byliny a koření. Takto upravené výrobky slouží jako přídavek k salátům, masům a podobně a to většinou bez tepelné úpravy. Z dietetického hlediska možno tuto tendenci jen přivítat zejména ze dvou důvodů: Touto kulinářskou úpravou může dojít k vyššímu přívodu kvalitního přírodního oleje obsahujícího vysoké množství esenciálních masných kyselin, které byly dříve řazeny k tzv. vitamínu F. Dostatek těchto nepostradatelných látek napomáhá ke zlepšení imunity, je dále základem pro tvorbu řady látek s protizánětlivým působením. Esenciální masné kyseliny jsou nutné i pro řadu dalších pro člověka nesmírně důležitých funkcí. Přitom je známé, že podstatná část naší populace trpí spíše jejich nedostatkem se všemi důsledky. Zejména výrazný nedostatek se může objevit u osob, které drží různé přísnější diety, zejména s omezením tuků. Přitom platí zásada, že např. u nemocných s omezenou konzumací tuků je žádoucí omezit tuky charakteru sádla, loje, ale není většinou vhodné omezovat příjem kvalitních olejů. Dalším důvodem je potřeba změnit u řady diet dosavadní, ne zcela vhodné, složení stravy. Tak například je obecně známý požadavek omezení příjmu soli u osob se zvýšeným krevním tlakem. Přitom ale neslaná potrava většinou neodpovídá našim chuťovým zvyklostem. Méně je již známé, že korekcí některé aromatické látky lze např. konzumovat i nesolené či málo solené brambory, ale podobně i řadu jiných poživatin. Chce to jen si zvyknout na skutečnost, že místo soli budou mít některé potraviny jiné aroma, jinou příchuť. Z dietetického hlediska je tento přístup velmi vhodný, možno říci vlastně žádoucí. Takto chuťově upravená dieta je z dietetického hlediska nezávadaná, aroma různých přírodních bylinek mohou vlastně používat prakticky všechny osoby, tedy i jedinci dodržující šetrivou, žlučnickovou či jinou dietu. Je tedy možno širší používání kvalitních bylinných olejů firmy Topproduct Praha s.r.o. z dietetického hlediska jen uvítat, jejich používání nejen neškodí, ale při omezení některých jiných látek, jako např. soli, je jen vhodné.

*Doc. MUDr. Lubomír Kužela, DrSc.
Fakultní nemocnice Královské Vinohrady Praha*

Uvedené oleje jsou důležitým zdrojem esenciálních kyselin a v tuku rozpustných vitamínů, které jsou pro člověka nepostradatelné. Obsahují různý poměr mezi nasycenými a nenasycenými mastnými kyselinami. U nenasycených mastných kyselin rozeznáváme ještě množství mononenasycených a polynenasycených mastných kyselin. Nenasycené mastné kyseliny pozitivně ovlivňují rizika onemocnění srdce, průchodnost cév a to hlavně kladným působením na hladinu cholesterolu. Dostatečný příjem těchto mastných kyselin je důležitý také pro celkovou imunitu organismu. Polynenasycené mastné kyseliny jsou v organismu nezbytné, protože si je tělo neumí samo vyrobit a proto mu je musíme dodávat ve stravě. Vitamín E působí jako přírodní antioxidant. Chrání buňky před škodlivými účinky volných radikálů. Doporučená použití jednotlivých bylinných olejů jsou pouze orientační. A to především pro spotřebitele, který je používá poprvé. Sám záhy pozná neomezené možnosti a kombinace našich výrobků.

Pro inspiraci uvádíme obecně všestranné použití těchto bylinných olejů i konkrétní recepty:

- * nakládání a marinování všech druhů mas - několik hodin před tepelnou úpravou potřeme maso bylinnými oleji a necháme odležet, bude křehké a voňavé
- * během tepelné úpravy pokrmů - při pečení, smažení, vaření dušení, grilování pokapáváme připravovaný pokrm, např. při pečení kuřete pokapáváme rozmarýnovým a česnekovým, při pečení sekané saturejkovým, na čínu kapeme některý grilovací nebo chilli, před obalováním řízku potřeme maso bazalkovým nebo grilovacím olejem atd.
- * hlavní používání - na talíři dochucovat hotové pokrmy - každý si vybere svou vůni a chuť - do polévek, luštěninových a vaječných jídel, do salátů, pomazánek, omáček, zálivek, na pizzu, na vařené těstoviny, špagety, vařenou rýži a rizoto, do majonéz, na vařené i pečené brambory, na hotové minutky všech druhů mas včetně ryb.

Důležitá rada! Neobávejte se experimentovat. Při přípravě masa je důležité, aby bylo potřeno naším olejem alespoň 2 hodin před tepelnou úpravou. Naše bylinné oleje nejlépe vychutnáte a nejvíce oceníte, když jimi dochutíte hotové pokrmy přímo na talíři. Každé sousto tak může získat jinou, nevšední chuť. Minimální doba trvanlivosti ochucených olejů je 12 měsíců. Skladujte v suchu do 20° C a chraňte před přímým slunečním zářením.

Ochucený olej s česnekem a majoránkou

Do všech druhů mas, karbenátek, bramborových jídel, omáček, salátů a majonéz. Dá se použít všude tam, kde se používá obyčejný česnek. Vaří se co nejkratší dobu, nebo se aplikuje těsně před koncem tepelné úpravy i po jejím ukončení. Další použití oleje závisí na osobité chuti a fantazii spotřebitele. Doporučené použití ochuceného oleje je pouze orientační, každý spotřebitel sám záhy pozná neomezené možnosti a kombinace našich výrobků.

Pro inspiraci uvádíme obecně všestranné použití těchto bylinných olejů i konkrétní recepty:

- hlavní používání - na talíři dochucovat hotové pokrmy - každý si vybere svou vůni a chuť - do polévek, luštěninových a vaječných jídel, do salátů, pomazánek, omáček, záливок, na pizzu, na vařené těstoviny, špagety, vařenou rýži a rizoto, do majonéz, na vařené i pečené brambory, na hotové minutky všech druhů mas včetně ryb.
- nakládání a marinování všech druhů mas - několik hodin před tepelnou úpravou potřeme maso bylinnými oleji a necháme odležet, bude křehké a voňavé
- během tepelné úpravy pokrmů - při pečení, smažení, vaření dušení, grilování pokapáváme připravovaný pokrm, např. při pečení kuřete pokapáváme česnekovým, na čínu kapeme některý kořeněný nebo chilli, před obalováním řízku potřeme maso česnekovým s majoránkou nebo kořeněným olejem atd.

Důležitá rada! Neobávejte se experimentovat. Naše bylinné oleje nejlépe vychutnáte a nejvíce oceníte, když jimi dochutíte hotové pokrmy přímo na talíři. Každé sousto tak může získat jinou, nevšední chuť.

Ochucený olej s chilli

Velmi ostrý olej, vhodný pro čínskou a mexickou kuchyni, guláše, vaječné pokrmy, ryby a zeleninové polévky. Vaří se co nejkratší dobu, nebo se aplikuje těsně před koncem tepelné úpravy i po jejím ukončení. Další použití oleje závisí na osobité chuti a fantazii spotřebitele. Doporučené použití ochuceného oleje je pouze orientační, každý spotřebitel sám záhy pozná neomezené možnosti a kombinace našich výrobků.

Ochucený olej s vanilkovým extraktem

Do sladkých těst (koláče, bábovky, třeňé buchty, vánoční pečivo), sladká rýže, dezerty, čokolády, sladké krémy, pudinky, tvarohové náplně. Doporučené použití ochuceného oleje je pouze orientační, každý spotřebitel sám záhy pozná neomezené možnosti a kombinace našich výrobků.

Ochucený olej kořeněný

Je vhodný pro přípravy všech druhů mas, včetně zvěřiny a ryb. Dále k ochucení polévky přímo na talíři. Dá se použít všude tam, kde chceme zdůraznit kořeněnou chuť pokrmů. Vaří se co nejkratší dobu, nebo se aplikuje těsně před koncem tepelné úpravy i po jejím ukončení. Další použití oleje závisí na osobité chuti a fantazii spotřebitele. Doporučené použití ochuceného oleje je pouze orientační, každý spotřebitel sám záhy pozná neomezené možnosti a kombinace našich výrobků.

Ochucený olej kořeněný ostrý

Určen pro milovníky ostrých kořeněných pokrmů, je vhodný pro přípravu všech druhů mas včetně mletých, zvěřiny a ryb. Dále k ochucení polévky přímo na talíři. Dá se použít všude tam, kde chceme zdůraznit kořeněnou chuť pokrmů. Vaří se co nejkratší dobu, nebo se aplikuje těsně před koncem tepelné úpravy i po jejím ukončení. Další použití oleje závisí na osobité chuti a fantazii spotřebitele. Doporučené použití ochuceného oleje je pouze orientační, každý spotřebitel sám záhy pozná neomezené možnosti a kombinace našich výrobků.

Ochucený olej se směsí bylin a koření

Do všech druhů mas včetně mletých. Rovněž je vhodný pro přípravu zeleninových salátů, sýrových pomazánek, na těstoviny, pizzu, luštěninové pokrmy, do omáček a majonéz. Vaří se co nejkratší dobu, nebo se aplikuje těsně před koncem tepelné úpravy i po jejím ukončení. Další použití oleje závisí na osobité chuti a fantazii spotřebitele. Doporučené použití ochuceného oleje je pouze orientační, každý spotřebitel sám záhy pozná neomezené možnosti a kombinace našich výrobků.

Bazalkový olej

Použití: zeleninové saláty, polévky, těstoviny, tvaroh, všechny druhy masa včetně ryb a zvěřiny, marinování masa, příprava špaget a pizzy.

Recepty:

Kuřecí játra na bazalce

Očištěné plátky kuřecích jater položíme přibližně na 30 minut do bazalkového oleje. Potom játra obalíme v hladné mouce a opečeme na rozpáleném oleji. Před podáváním ještě pokapeme několika kapkami bazalkového oleje. Přílohou mohou být brambory, hranolky nebo rýže.

Rajčatový salát

Rajčata i cibuli nakrájíme na nudličky, zakapeme bazalkovým olejem, podle chuti přidáme vinný bazalkový ocet, osolíme a promícháme. Před podáváním necháme odležet v chladu.

Chilli olej

Použití: velmi ostrý olej, čínská a mexická kuchyně, guláše, vaječné pokrmy, ryby a zeleninové polévky.

Recepty:

Gulášová polévka

1/4 kg vepřového masa pokrájíme na kostky, dáme dusit na zpěněnou cibulku, osolíme. Přidáme mletou papriku, zaprášíme lžící mouky a zalejeme vodou nebo vývarem. Přidáme krájené oloupané rajče a pokrájenou zelenou papriku. Vaříme do poloměkka. Teprve pak vložíme 1/4 kg na kostky krájených brambor a vše společně dovaříme. Nakonec dochutíme lžičkou chilli oleje.

Ostřejší vepřová pomazánka

Smícháme 50 g másla, 400 g na nudličky nakrájeného pečeného vepřového masa, 50 g cibule, 1 krájenou kyselou okurku, 1 lžičku chilli a česnekového oleje, 2 lžičky hořčice a případně 1/2 bílého jogurtu.

Olej s bylinnou směsí

Použití: k dochucování zeleninových salátů, polévek, všech masitých jídel a rýže. Uvedené byliny dodávají jídlům jemnou a charakteristickou chuť.

Recepty:

Omeleta se sýrem

1 vejce rozšleháme s 1 lžící mléka a trochou grilovací marinády, vmícháme část z 50 g strouhaného sýra, drobně krájenou pažitku, vlejeme na teflonovou pánev potřenou tukem a pomalu pečeme po obou stranách. Omeletu přeložíme v půli, posypeme zbylým sýrem, pokapeme olejem bylinná směs a podáváme.

Šopský salát

Stejně množství rajčat, paprik, okurek, sýra balkánského typu nakrájíme na kostky 1x1 cm, v míse promícháme, zakapeme olejem bylinná směs, případně zakapeme vinným octem a posypeme hrubě strouhaným sýrem. Lze přidat i měkký nakrájený salám.

Česnekový olej

Použití: do všech druhů mas, karbenátků, bramborových jídel, do omáček, salátů a majonéz. Dá se použít všude tam, kde se používá obyčejný česnek. Vaří se co nejkratší dobu nebo se aplikuje těsně před koncem tepelné úpravy i po jejím ukončení.

Recepty:

Vepřové plátky se sýrem

Vepřové plátky naklepeme, mírně osolíme a z obou stran pokapeme česnekovým olejem. Rozšleháme vejce s česnekovým olejem, namočíme do něj maso a necháme odležet asi 1-2 hodiny. Odležené maso prudce osmažíme na pánvi (lze i bez dalšího tuku) po obou stranách a na závěr na každém plátku masa necháme roztavit plátek sýra. Podáváme s rýží a zeleninovou oblohou.

Pomazánka s česnekovým a grilovacím olejem

Smícháme tvaroh, bílý jogurt, jemně krájenou papriku, cibuli, česnekový a grilovací olej. Necháme uležet v lednici.

Olej grilovací ostrý

Použití: vhodný pro všechny druhy mas včetně ryb, vhodný i k ochucení hotové polévky. Určen především příznivcům grilování a rožnění. Před vlastním grilováním můžete maso olejem potřít a nechat uležet v chladnu několik hodin. Při grilování doporučujeme do oleje přimíchat kávovou lžičku mleté sladké papriky a touto směsí potírat.

Recepty:

Ryba pečená na grilovacím ostrém oleji

Porce ryby potřeme po obou stranách grilovacím ostrým olejem, mírně osolíme a vložíme na pánev s rozehřátým tukem a zvolna opékáme po obou stranách. Přeložíme ji na talíř, na pánev přidáme několik lžic vody a za stálého míchání odvaříme připečenou šťávu. Nalijeme ji na rybu, pokapeme několika kapkami česnekového oleje a podáváme.

Olej grilovací

Použití: vhodný pro všechny druhy mas včetně ryb, vhodný i k ochucení hotové polévky. Určen především příznivcům grilování a rožnění. Před vlastním grilováním můžete maso olejem potřít a nechat uležet v chladnu několik hodin. Při grilování doporučujeme do oleje přimíchat kávovou lžičku mleté sladké papriky a touto směsí potírat.

Recepty:

Pečené kuře

Porce kuřete hodně pokapeme grilovacím olejem a necháme 1-2 hod. odležet. Posypeme drceným kmínem, podlejeme vodou a upečeme do zlatova. Podáváme s rýží nebo s chlebem a okurkou.

Salát z čínského zelí

Čínské zelí, cibuli, salátovou okurku a sýr Niva nakrájíme na jemné nudličky. Hodně zakapeme grilovacím olejem, případně dochutíme jablečným octem a přisolíme.

Olej saturejkový

Použití: příprava pokrmů z drůbeže, všechna luštěninová jídla, kapusty, omáčky.

Recepty:

Čočka se saturejkou

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na tuku, zasypeme trochou hladké mouky, osmahneme, podlijeme vodou, rozšleháme a povaříme. Pak přidáme uvařenou čočku, ochutíme saturejkovým olejem, vinným octem a přidáme špetku pepře.

Olej oregánový

Použití: sekaná masa, špagety, rizota, italská pizza, mexická kuchyně, skopové a telecí maso, dušené zeleniny. Další použití oleje závisí na osobité chuti a fantazii spotřebitele.

Recepty:

Ryba na oreganu

Jakoukoliv rybu potřeme steakovou marinádou, vložíme do pečící nádoby, posypeme petrželkou, krájenou paprikou a polejeme několika lžičkami oregánového oleje. Jemně posypeme strouhankou, vločkami másla a upečeme v troubě.

Chutný salát

Na proužky nakrájíme ředkvičky, červenou a žlutou papriku, cibuli, rajčata, salátovou okurku a tvrdý sýr. Zakapeme oregánovým olejem a vinným zeleninovým octem. Nakonec promícháme s majonézou nebo bílým jogurtem a servírujeme na listech salátu. Každou porci můžeme ozdobit čtvrtkami vařeného vejce.

Olej rozmarýnový

Použití: polévky, zelenina, saláty, těstíčko na smažení ryb, pečené ryby, kuřata, jehněčí, vepřová pečeně, omáčky. Další použití oleje závisí na osobité chuti a fantazii spotřebitele.

Recepty:

Kuřecí prsa v těstíčku

Maso mírně osolíme a namočíme v těstíčku, do kterého vmícháme rozmarýnový olej. Opečeme prudce na rozpáleném oleji a podáváme s bramborovou kaší.

Olej vanilkový

Použití: do sladkých těst (koláče, bábovky, třeňé buchty, vánoční pečivo, moučníky, dezerty), čokolády, vaječných krémů, pudinků a tvarohových náplní.

Recepty:

Tvarohový dort

Ve 2 dl mléka rozpustíme želatinu (mírně zahřát), přidáme 1 tvaroh, dle chuti osladíme a přidáme 2 lžičky vanilkového oleje. Vše našleháme. Do dortové formy naskládáme piškoty, na které nalijeme polovinu tvarohové směsi, poklademe kompotem (nejlépe broskve), přelijeme opět tvarohovou směsí a nahoru naskládáme piškoty. Necháme uležet v chladu.

Sladká rýže

Dobře propláchnutou rýži zakapeme vanilkovým olejem a opražíme. Dále přidáme na 1 díl rýže 2 díly horké vody a 1 díl horkého mléka, přidáme cukr dle chuti a vaříme asi 20 minut. Na talíři posypeme skořicí a znovu pokapeme vanilkovým olejem. Podáváme s kompotem.

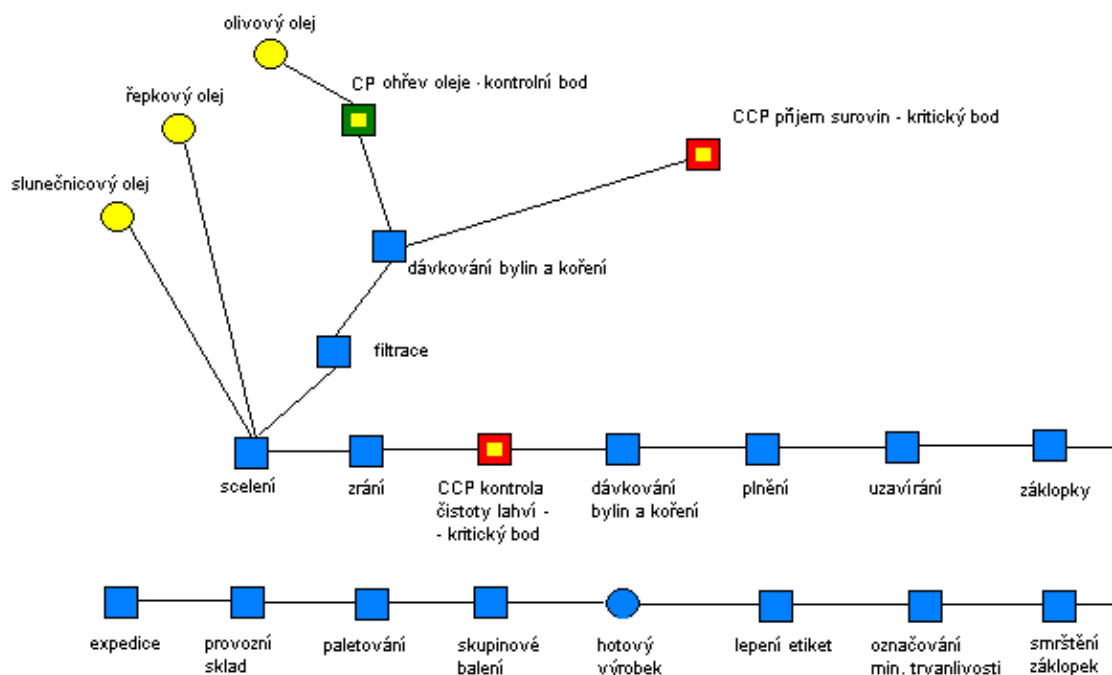
Technologický postup výroby ochucených olejů (přesné receptury viz příloha)

Rostlinný řepkový potravinářský olej se ohřeje přes průtokový ohřivač v nádrži na stanovenou teplotu 60°C, do nějž se nadávkuje bylin dle uvedených receptur. Poté se nádoba odstaví a probíhá proces macerace bylin a zrání. Po 3 – 4 dnech (dle kvality) se olej filtruje nejprve hrubou a pak jemnou filtrací. Následně se přidává olej slunečnicový a olivový a probíhá další zrání cca 1 den.

Manipulační nádrž se přistaví k plnicí lince. Před samotným plněním se vizuálně kontroluje nezávadnost lahví, ručně se vkládají do lahvíček větvičky bylinek a dávkuje se další koření. Následuje plnění, uzavírání, zatavení záklopek, opatření etiketou včetně označování min. trvanlivosti a hotový výrobek je připraven k balení do skupinového balení po 21 kusech, které je ukládáno na palety.

Výrobní diagram
OCHUCENÉ OLEJE S VLOŽENÝMI BYLINAMI

B - NATUR spol. s r. o., Klobouky u Brna



ZABEZPEČENÍ KVALITY VÝROBY

| Výrobek | Ochucené rostlinné oleje | Název dokumentu |
|-----------------------|---|--|
| Proces | nákup a příjem surovin | nakupování oleje a ostatních surovin určených pro výrobu |
| Druh nebezpečí | plísňě, přítomnost mechanických nečistot, hmyzu nebo jiná kontaminace | systém HACCP B - NATUR s.r.o. |
| Limitní kritické meze | nesmí obsahovat | systém HACCP B - NATUR s.r.o. |
| Způsob sledování | senzorická a vizuální kontrola | příjem, skladování a výdej surovin a oleje |
| Četnost kontroly | při každé dodávce | příjem, skladování a výdej surovin a oleje |
| Nápravní opatření | odmítnutí dodávky a reklamace | příjem, skladování a výdej surovin a oleje |
| Dovolené množství | žádné nesmí obsahovat | systém HACCP B - NATUR s.r.o. |
| Zodpovědnost | provozní pracovník k tomu určený | systém HACCP B - NATUR s.r.o. |

| Výrobek | Ochucené rostlinné oleje | Název dokumentu |
|-----------------------|---|-------------------------------|
| Proces | nákup a příjem obalového skla výrobní proces | nákup, příjem |
| Druh nebezpečí | přítomnost mechanických nečistot, hlavně skleněných střepek | systém HACCP B – NATUR s.r.o. |
| Limitní kritické meze | nesmí nic obsahovat | systém HACCP B – NATUR s.r.o. |
| Způsob sledování | vizuální kontrola při příjmu a výrobě | nákup, příjem, výroba |
| Četnost kontroly | při každé dodávce | nákup, příjem, výroba |
| Nápravní opatření | odmítnutí dodávky, reklamace, vyfukování | nákup, příjem, výroba |
| Dovolené množství | nesmí nic obsahovat, musí být čisté | systém HACCP B – NATUR s.r.o. |
| Zodpovědnost | pracovník k tomu určený příjem – výroba | příjem, skladování, výroba |

IDENTIFIKACE VÝROBKU

| Bylinný olej | |
|---------------------------------|---|
| Výrobní činnost a úkoly výrobce | |
| Předmět systému | Předmětem systému kritických bodů zpracovaných v tomto dokumentu je technologie výroby bylinného oleje. |
| Hlavní cíle systému | Hlavním cílem zpracování systému je dosažení úrovně výroby skýtající max. dosažitelné záruky produkce zdravotně nezávadného výrobku, neobsahující žádná skrytá ani jiná nebezpečí pro zdraví konzumenta |
| Rozsah systému | Rozsah tohoto systému kritických bodů začíná okamžikem přejímky vstupních surovin od dodavatelů do naší provozovny a konci expedici a distribuci do prodejních míst k odběratelům |
| Místo výroby | B - NATUR spol. s r. o., nám. Míru 10, 691 72 Klobouky u Brna |

| Popis výrobku | |
|-------------------------|---|
| Obchodní název | rostlinný olej bylinný ochucený |
| Norma | 032/2007 |
| Druh | olej ochucený |
| Skupina | jedlý olej rostlinný |
| Podskupina | bylinný - ochucený |
| Popis | přípravek na dochucování pokrmu |
| Způsob balení | plnění do lahvíček 100 ml, skupinové balení do krabice po 20 ks; plnění do lahvíček 250 ml, skupinové balení ve smršťovací fólii po 21 ks; |
| Trvanlivost, skladování | 12 měsíců od data výroby; skladování do 20° C, nutno chránit před mrazem a před účinkem slunečního záření |
| Distribuce | dodávkový automobil |
| Označování | minimální trvanlivost do ----- počet ks v krabici |
| Složení | slunečnicový olej, řepkový olej, olivový olej, kde jsou vyluhované byliny, koření spolu s oleoresiny a vloženými částmi bylin koření a zelenin v 250 ml lahvích |

| Použití výrobku | |
|-------------------|---|
| Způsob použití | k dochucení hotových pokrmů, zeleninových salátů, marinování masa |
| Cílové určení | malospotřebitel, gastroprovozy |
| Zdravotní omezení | bez omezení |

| | |
|---------|--|
| Ostatní | vnitřní audit se provádí 2x za rok, kontroluje se správnost provádění zápisu |
| | při sledování kritických bodů |

Čistění výrobního zařízení a likvidace odpadu

Čistění plnicího zařízení a vstupního filtru se provádí dle potřeby nebo při nepravdělném plnění. Samotný filtr se čistí, pokud začne plnicí linka plnit nepravdělně nebo při vizuální kontrole znečištění.

Postup: nejprve se celé zařízení vypne a odpojí od el. sítě a zdroje tlakového vzduchu. Potom se odpojí přívod oleje od pohotovostní nádrže. Odpojí se hadice dávkovacích válců k plnicím tryskám. Všechny hadice se nechají ve svislé poloze odkapat. Po odkapání se propláchnou horkou vodou se saponátem. Na závěr se propláchnou čistou vodou, nechají se odkapat a vysuší. Plnicí trysky se demontují, vyčistí se stejným způsobem a zkontroluje se stav těsnících kroužků, vadné se vymění. Dávkovací válce se demontují, vyčistí stejným způsobem a zkontroluje se vizuálně stav manžet, vadné se vymění. Po vyčištění se provede zpětná montáž, kontrola dávkování odměrným válcem – každou trysku zvlášť. Na závěr se provede očištění celého stroje od zbytků oleje a jiných nečistot

Při technologickém procesu výroby ochucených olejů vzniká několik druhů odpadů:

- olej
- vyluhované byliny a koření
- rozbité skleněné obaly
- komunální odpad
- ovzduší
- kanalizace

Při výrobě vzniká malá část znehodnoceného oleje při změně šarže v plničce, který se již nedá dále použít. Jeho znehodnocení spočívá v přimíchání předchozího druhu do nového při změně šarží. Při vzájemném smíchání (i malého množství) některých druhů je výrazně ovlivněna chuť a vůně předchozího druhu, proto se tento olej musí vyřadit z výroby. Shromažďuje se v sudech a vrátí se dodavateli oleje jako znehodnocený.

Ostatní uvedené druhy odpadu nám odváží kontejnerovou dopravou auto řízené skládky odpadu, kterou provozuje Městský úřad Klobouky u Brna. S tímto úřadem je uzavřena smlouva na ukládání odpadu za poplatek.

Odpadní vody z celého objektu výroby jsou staženy do jímky, která je čerpadlem napojena na místní kanalizační síť, na jejímž konci je čistička odpadních vod.

Příloha: Receptury jednotlivých druhů ochucených olejů

S ČESNEKEM A MAJORÁNKOU

| Suroviny | 1l | 10 l | 50 l | 100 l | 150 l | 200 l | 250 l | 300 l |
|--------------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| olej | 1 | 10 | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |
| majoránka | 0,8 | 8 | 38 | 76 | 112 | 152 | 190 | 228 |
| česnek | 1 | 10 | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |
| olivový olej | 0,02 | 0,2 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

Nejprve rozmícháme samotný česnek a majoránku, potom přidáme olivový olej a po spojení se přidá do celkového množství za stálého míchání.

S ČESNEKEM A MAJORÁNKOU - SUŠENÉ KOŘENÍ

| Suroviny | 1l | 10 l | 50 l | 100 l | 150 l | 200 l | 250 l | 300 l |
|------------------|-----|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| olej | 1 | 10 | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |
| červený pepř | 3,2 | 32 | 160 | 320 | 480 | 640 | 800 | 960 |
| černý pepř | 3,2 | 32 | 160 | 320 | 480 | 640 | 800 | 960 |
| bílý pepř | 2 | 20 | 100 | 200 | 300 | 400 | 500 | 600 |
| zelený pepř | 0,8 | 8 | 40 | 80 | 120 | 160 | 200 | 240 |
| česnek | 12 | 120 | 600 | 1200 | 1800 | 2400 | 3000 | 3600 |
| tymián/majoránka | 1 | 10 | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |

Do lahvičky se dává jedna velká zarovnaná odměrka směsi cca 6 - 7 g a 4 - 5 ks větviček.

CHILLI OLEJ

| Suroviny | 1l | 10 l | 50 l | 100 l | 150 l | 200 l | 250 l | 300 l |
|--------------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| olej | 1 | 10 | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |
| chilles | 1,5 | 15 | 75 | 150 | 225 | 300 | 375 | 450 |
| paprika | 0,4 | 4 | 20 | 40 | 60 | 80 | 100 | 120 |
| olivový olej | 0,02 | 0,2 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

Rozmíchat chilli s paprikou, potom přidat olivový olej a po spojení pomalu za stálého

míchání přidávat do celkového množství.

Do lahviček se dává jedna odměrka cca 4 g paprika a 3 ks chilli papriček, váha cca 2 g.

KOŘENĚNÝ OLEJ

| Suroviny | 1l | 10 l | 50 l | 100 l | 150 l | 200 l | 250 l | 300 l |
|--------------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| olej | 1 | 10 | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |
| paprika | 2,8 | 28 | 140 | 280 | 420 | 560 | 700 | 840 |
| majoránka | 2,6 | 26 | 130 | 260 | 390 | 520 | 650 | 780 |
| tymián | 0,6 | 6 | 30 | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 |
| pepř | 1,08 | 10,8 | 54 | 108 | 162 | 216 | 270 | 324 |
| olivový olej | 0,02 | 0,2 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

Paprika se přimíchá do celkového množství oleje.

Zbytek se řádně rozmíchá. Po rozmíchání se přidá 1 l olivového oleje a dále se rozmíchá. Po dokonalém spojení surovin se přidá do celkového obsahu a rozmíchá.

KOŘENĚNÝ OSTRÝ OLEJ

| Suroviny | 1l | 10 l | 50 l | 100 l | 150 l | 200 l | 250 l | 300 l |
|--------------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| olej | 1 | 10 | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |
| paprika | 4 | 40 | 200 | 400 | 600 | 800 | 1000 | 1200 |
| česnek | 1 | 10 | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |
| nové koření | 2 | 20 | 100 | 200 | 300 | 400 | 500 | 600 |
| chilles | 0,25 | 2,5 | 12,5 | 25 | 37,5 | 50 | 62,5 | 75 |
| olivový olej | 0,02 | 0,2 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

Nejprve se smíchá chilles, česnek a paprika, přidá se nové koření a olivový olej.
Po rozmíchání se přidá do celkového obsahu.

Do lahviček se dává malá odměrka papriky floky 4x4 cca 1,5 g a 2 chilli papričky cca 1,5 g.

SMĚS BYLIN A KOŘENÍ

| Suroviny | 1l | 10 l | 50 l | 100 l | 150 l | 200 l | 250 l | 300 l |
|--------------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| olej | 1 | 10 | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |
| tymián | 1 | 10 | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |
| oregáno | 0,7 | 7 | 33 | 66 | 100 | 133 | 166 | 200 |
| olivový olej | 0,02 | 0,2 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

Nejprve rozmíchat tymián a oregáno s malou částí oleje a potom přidat do celkového

obsahu.

SMĚS BYLIN A KOŘENÍ **sušené koření - množství**

| Suroviny | 1l | 10 l | 50 l | 100 l | 150 l | 200 l | 250 l | 300 l |
|------------|----|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| olej | 1 | 10 | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |
| paprika | 6 | 60 | 300 | 600 | 900 | 1200 | 1500 | 1800 |
| koriandr | 2 | 20 | 100 | 200 | 300 | 400 | 500 | 600 |
| černý pepř | 2 | 20 | 100 | 200 | 300 | 400 | 500 | 600 |
| sůl | 20 | 200 | 1000 | 2000 | 3000 | 4000 | 5000 | 6000 |

Do lahvičky se dává 1 velká odměrka směsi - váha cca 6 - 7 g a 4-5 větviček.

VANILKOVÝ OLEJ

| Suroviny | 1l | 10 l | 50 l | 100 l | 150 l | 200 l | 250 l | 300 l |
|--------------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| olej | 1 | 10 | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |
| vanilka | 6,4 | 64 | 320 | 640 | 960 | 1280 | 1600 | 1920 |
| olivový olej | 0,02 | 0,2 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

Do lahviček se dává nejmenší odměrka koriandru cca 0,4 g, 1 smotek skořice cca

7 g, badyán cca 1 g.