

SK: La Española – Extra panenský olivový olej

DE: La Española – Natives Olivenöl Extra



Rovnaké obaly

Nutričné hodnoty

Krajina	Energia na 100 ml	Tuk na 100 ml	NMK na 100 ml	MNMK na 100 ml	PNMK Na 100ml	Sacharidy na 100 ml	Cukry na 100 ml	Vláknina na 100 ml	Bielkoviny na 100 ml	Soľ na 100 ml	Vitamin E mg
SK	3381kJ 822 kcal	91,4 g	12,8 g	70,4 g	8,2g	0g	0 g	0 g	0	0	18
DE	3381kJ 822 kcal	91,4 g	12,8 g	70,4 g	8,2 g	0 g	0 g	0 g	0	0	-
RSD%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

NMK – nasýtené mastné kyseliny

MNMK –mononenasýtené mastné kyseliny

PNMK- polynenasýtené mastné kyseliny

Ostatné údaje v označení

SK	DE
SK, CZ, RUS	DE

ANALÝZY

Krajina/analýza	SK	DE	
% Acidity / % Kyslosti	0,27 %	0,27 %	
Peroxide value / Peroxidové číslo	7,41 meq/kg	5,47 meq/kg	
UV spectrometry K270 / Extinkčný koeficient K270	0,19	0,18	
UV spectrometry K232 / Extinkčný koeficient K232	2,03	1,81	
Delta K	0,002	0,002	
Butyric acid / kyselina maslová / C4:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Capronic acid / kyselina kaprónová / C6:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Caprylic acid / kyselina kaprylová / C8:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Capric acid / kyselina kaprínová / C10:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Undecanoic acid / kyselina undekánová / C11:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Lauric acid (dodecanoic acid) / kyselina laurová / C12:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Tridecanoic acid / kyselina tridekánová / C13:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Myristic acid / kyselina myristová / C14:0	< LOQ (0,03 % w/w)	< LOQ (0,03 % w/w)	
Myristoleic acid / kyselina myristolejová / C14:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Pentadecanoic acid / kyselina pentadekánová / C15:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Pentadecenoic acid / kyselina pentadecénová / C15:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Palmitic acid / kyselina palmitová / C16:0	11,73 % w/w	11,10 % z w/w	
Palmitoleic acid / kyselina palmitolejová / C16:1	1,0 % w/w	0,80 % w/w	
Heptadecanoic acid / kyselina heptadekánová / C17:0	< LOQ	0,07 % w/w	
Heptadecenoic acid / kyselina heptadecénová / C17:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Stearic acid / kyselina stearová / C18:0	3,21 % w/w	3,13 % w/w	
Elaidic acid / kyselina elaidová / C18:1 (n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Oleic acid / kyselina olejová / C18:1 (n-9)	74,79 % w/w	78,50 % w/w	
Linolelaidic acid / kyselina linoelaidová / C18:2(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Linoleic acid / kyselina linolová / C18:2(n-6)	7,58 % w/w	4,84 % w/w	*En > 1, En = 2,5
Alfa-linolenic acid / kyselina alfa-linolénová / C18:3(n-3)	0,73 % w/w	0,69 % w/w	

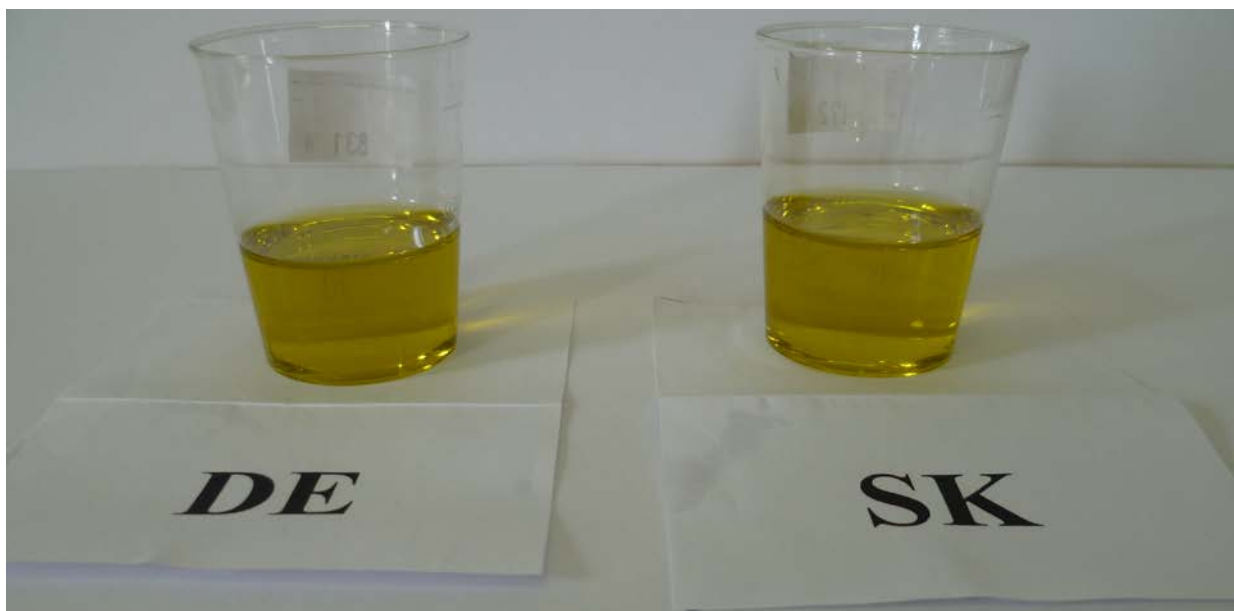
Gama-linolenic acid / kyselina gama-linolénová / C18:3 (n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Arachidic acid / kyselina arachová / C20:0	0,43 % w/w	0,41 % w/w	
Eicosenic acid / kyselina eikosenová / C20:1(n-9)	0,27 % w/w	0,27 % w/w	
Eicosadienic acid / kyselina eikosadiénová / C20:2 (n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Heneicosanoic acid / kyselina heniekosanová / C21:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosatrienoic acid / kyselina eikosatriénová (DGLA) / C20:3(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Arachidonic acid / kyselina arachidónová / C20:4(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosatrienoic acid / kyselina eikosatriénová (ETE) / C20:3	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Behenic acid / kyselina behénová / C22:0	0,1 % w/w	0,1 % w/w	
Erucic acid / kyselina eruková / C22:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosapentaenoic acid (EPA) / kyselina eikosapentaénová / C20:5	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Docosapentaenoic acid (DPA) / kyselina dokosadiénová / C22:2	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Tricosanoic acid / kyselina trikosanová / C23:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Lignoceric acid / kyselina lignocerová / C24:0	0,06 % w/w	0,07 % w/w	
Nervonic acid / kyselina nervonová / C24:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Docosahexaenoic acid (DHA) / kyselina dokosahexaénová / C22:6	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Saturated fatty acids / Nasýtené mastné kyseliny	15,56 g/100g	14,90 g/100g	
Monounsaturated fatty acids / Mononenasýtené mastné kyseliny	76,06 g/100g	79,57 g/100g	
Polyunsaturated fatty acids / Polynenasýtené mastné kyseliny	8,31 g/100g	5,53 g/100g	*En > 1, En = 2,3
Benzo(a)anthracene / Benzo(a)antracén	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Chrysene / Chryzén	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Benzo(b)fluorantene / Benzo(b)fluorantén	<0,9 µg/kg	<0,9 µg/kg	
Benzo(a)pyrene / Benzo(a)pyrén	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Sum of Benzo(a)anthracene, Chrysene, Benzo(b)fluorantene, Benzo(a)pyrene / Suma benzo(a)antracénu, chryzénu, benzo(b)fluoranténu a benzo(a)pyrénu	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Stigmasta-3,5-diene / Stigmasta-3,5-dién	<0,02 mg/kg	<0,02 mg/kg	

*KOMENTÁR Mastné kyseliny:

Nariadenie komisie(ES) č.702/2007 z 21.júna 2007, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie(EHS) č.2568/91 o charakteristikách olivového oleja a oleja z olivových zvyškov a o príslušných analytických metódach uvádza obsah kyseliny linolovej v rozmedzí 2,50 – 21,0 %. Obidva oleje spĺňajú túto požiadavku. Rozdiel v parametri polynenasýtené mastné kyseliny súvisí s obsahom kyseliny linolovej. Jedná sa o dve rozdielne šarže olivového oleja, ktoré spĺňajú požiadavky na zloženie olivového oleja podľa horeuvedeného nariadenia.

Senzorická analýza

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
vzhľad	číry	číry
farba	olivovo-zelená	tmavšia olivovo-zelená
pach	olivový	olivový
chuť	olivová, horkastá, mierne štiplavá	olivová, horkejšia, mierne štiplavá
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: K CLASSIC – Extra Virgin Olive Oil – Extra panenský olivový olej

DE: K Classic – Natives Olivenöl Extra



ROVNAKÉ OBALY

VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Krajina	Energia na 100 ml	Tuk na 100 ml	NMK na 100 ml	Sacharidy na 100 ml	Cukry na 100 ml	Vláknina na 100 ml	Bielkoviny na 100 ml	Sol' na 100 ml
SK 8020	3378 kJ 822 kcal	91 g	13 g	0 g	0g	0g	0 g	0 g
DE 7641	3404 kJ 828 kcal	92 g	14 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
RSD %	0,5	0,8	5,2	0	0	0	0	0

NMK – nasýtené mastné kyseliny

OSTATNÉ ÚDAJE V OZNAČENÍ

SK	DE
SK, CZ	DE
Extra Virgin Olive Oil Extra panenský olivový olej krajina pôvodu: Španielsko	Natives Olivenöl extra. Mischung von Olivenölen aus Spanien, Griechenland und Italien.

ANALÝZY

Krajina /analýza	SK	DE	
Acidity % / % kyslosti	0,24 %	0,21 %	
Peroxide value / Peroxidové číslo	7,12 meq/kg	6,3 meq/kg	
UV spectrometry / Extinkčný koeficient K270	0,19	0,19	
UV spectrometry / Extinkčný koeficient K232	1,96	1,83	
Delta K	0,002	0,008	**En > 1 En=2,4 pri neistote 15 %
Butyric acid / kyselina maslová / C4:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Capronic acid / kyselina kaprónová / C6:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Caprylic acid / kyselina kaprylová / C8:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Capric acid / kyselina kaprínová / C10:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Undecanoic acid / kyselina undekánová / C11:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Lauric acid (dodecanoic acid) / kyselina laurová / C12:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Tridecanoic acid / kyselina tridekánová / C13:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Myristic acid / kyselina myristová / C14:0	< LOQ (0,03 % w/w)	< LOQ (0,03 % w/w)	
Myristoleic acid / kyselina myristolejová / C14:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Pentadecanoic acid / kyselina pentadekánová / C15:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Pentadecenoic acid / kyselina pentadecénová / C15:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Palmitic acid / kyselina palmitová / C16:0	11,78 % w/w	9,88 % w/w	
Palmitoleic acid / kyselina palmitolejová / C16:1	0,85% w/w	0,59 % w/w	*En > 1 En=1,4
Heptadecanoic acid / kyselina heptadekánová / C17:0	0,07% w/w	0,11 % w/w	
Heptadecenoic acid / kyselina heptadecénová / C17:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Stearic acid / kyselina stearová / C18:0	2,87% w/w	3,31 % w/w	
Elaidic acid / kyselina elaidová / C18:1(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Oleic acid / kyselina olejová / C18:1(n-9)	77,72% w/w	78,99 % w/w	
Linolelaidic acid / kyselina linoelaidová / C18:2(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	

Linoleic acid / kyselina linolová / C18:2(n-6)	5,17% w/w	5,54 % w/w	
Alfa-linolenic acid / kyselina alfa-linolénová / C18:3(n-3)	0,67% w/w	0,67 % w/w	
Gama-linolenic acid / kyselina gama-linolénová / C18:3(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Arachidic acid / kyselina arachová / C20:0	0,41% w/w	0,4 % w/w	
Eicosenic acid / kyselina eikosenová / C20:1(n-9)	0,27% w/w	0,29 % w/w	
Eicosadienic acid / kyselina eikosadienová / C20:2(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Heneicosanoic acid / kyselina heniekosanová / C21:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosatrienoic acid / kyselina eikosatrienová (DGLA) / C20:3(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Arachidonic acid / kyselina arachidónová / C20:4(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosatrienoic acid / kyselina eikosatriénová (ETE) / C20:3	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Behenic acid / kyselina behénová / C22:0	0,1% w/w	0,1 % w/w	
Erucic acid / kyselina eruková / C22:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosapentaenoic acid (EPA) / kyselina eikosapentaénová / C20:5	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Docosapentaenoic acid (DPA) / kyselina dokosadiénová / C22:2	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Tricosanoic acid / kyselina trikosanová / C23:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Lignoceric acid / kyselina lignocerová / C24:0	0,07% w/w	0,06 % w/w	
Nervonic acid / kyselina nervonová / C24:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Docosahexaenoic acid (DHA) / kyselina dokosahexaénová / C22:6	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Saturated fatty acids / Nasýtené mastné kyseliny	15,31 g/100g	13,91 g/100g I	
Monounsaturated fatty acids / Mononenasýtené mastné kyseliny	78,84 g/100g	79,87 g/100g	
Polyunsaturated fatty acids / Polynenasýtené mastné kyseliny	5,85 g/100g	6,22 g/100g	
Benzo(a)anthracene / Benzo(a)antracén	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Chrysene / Chryzén	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Benzo(b)fluorantene / Benzo(b)fluorantén	<0,9 µg/kg	<0,9 µg/kg	
Benzo(a)pyrene / Benzo(a)pyrén	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Sum of Benzo(a)anthracene, Chrysene, Benzo(b)fluorantene, Benzo(a)pyrene / Suma benzo(a)antracénu, chryzénu, benzo(b)fluoranténu a benzo(a)pyrénu	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Stigmasta-3,5-diene / Stigmasta-3,5-dién	<0,02 mg/kg	<0,02 mg/kg	

*KOMENTÁR Mastné kyseliny:

Nariadenie komisie(ES) č.702/2007 z 21.júna 2007, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie(EHS) č.2568/91 o charakteristikách olivového oleja a oleja z olivových zvyškov a o príslušných analytických metódach uvádza obsah kyseliny palmitoolejovej v rozmedzí 0,30 – 3,50 %. Obidva oleje spĺňajú túto požiadavku.

** Koeficient K 232 sa môže pohybovať v intervale od 1,5 do 2,5

Vyššia hodnota môže podľa literárnych údajov súvisieť s prípadnou oxidáciou pri technologickom procese (olivky skladované príliš dlho pred spracovaním, chyby počas transportu, vyššia teplota extrakcie).

Koeficient K 270 vyjadruje tvorbu oxidačno-redukčných produktov počas skladovania, hovorí o čerstvosti olivového oleja,

Hodnota sa môže pohybovať v intervale od 0,15 do 0,22

Delta K je vypočítaná z hodnôt K 266, K 270 a K274

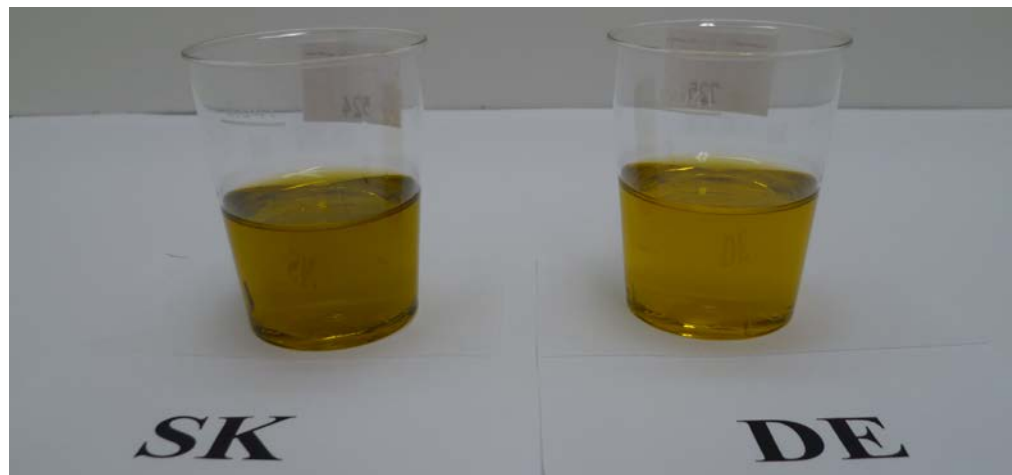
K 266 a K 274 sú hodnoty namerané pri príslušných vlnových dĺžkach.

Hodnota Delta K má byť nižšia ako 0,01

Zmes rozdielných olivových olejov vedie k vyššej odchýlke v hodnote Delta K

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
vzhľad	číry	číry
farba	tmavšia olivovo-zelená	svetlejšia olivovo-zelená
pach	olivový	olivový, výraznejší
chuť	olivová	olivová
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: Monini Classico – Extra panenský olivový olej

DE: Monini Classico – Natives Olivenöl Extra

AT: Monini Classico – Natives Olivenöl Extra



ROVNAKÉ OBALY

Nutričné hodnoty

Krajina	Energia na 100 ml	Tuk na 100 ml	NMK na 100 ml	Sacharidy na 100 ml	Cukry na 100 ml	Vláknina na 100 ml	Bielkoviny na 100 ml	Soľ na 100 ml	Vitamín E
SK	3404kJ/ 828 kcal	92 g	14 g	0 g	0g	0g	0 g	0 g	17 mg
DE	3404kJ/ 828 kcal	92 g	14g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	17 mg
AT	3404kJ/828 kcal	92 g	14g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	17 mg
RSD %	0	0	0	0	0	0	0	0	0

NMK – nasýtené mastné kyseliny

OSTATNÉ ÚDAJE V OZNAČENÍ

SK	DE	AT
SK, CZ	DE	AT

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	AT	
Acidity % / % Kyslosti	0,26 %	0,3 %	0,28 %	
Peroxide value / Peroxidové číslo	6,99 meq/kg	8,2 meq/kg	7,31 meq/kg	
UV spectrometry / Extinkčný koeficient K270	0,16	0,15	0,15	
UV spectrometry / Extinkčný koeficient K232	2,02	1,91	1,96	
Delta K	0,003	0,003	0,002	
Butyric acid / kyselina maslová / C4:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Capronic acid / kyselina kaprónová / C6:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Caprylic acid / kyselina kaprylová / C8:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Capric acid / kyselina kaprínová / C10:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Undecanoic acid / kyselina undekánová / C11:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Lauric acid (dodecanoic acid) / kyselina laurová / C12:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Tridecanoic acid / kyselina tridekánová / C13:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Myristic acid / kyselina myristová / C14:0	< LOQ (0,03 % w/w)	< LOQ (0,03 % w/w)	< LOQ (0,03 % w/w)	
Myristoleic acid / kyselina myristolejová / C14:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Pentadecanoic acid / kyselina pentadekánová / C15:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Pentadecenoic acid / kyselina pentadecénová / C15:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Palmitic acid / kyselina palmitová / C16:0	11,97 % w/w	11,92 % w/w	12,22 % w/w	
Palmitoleic acid / kyselina palmitolejová / C16:1	0,93% w/w	0,88 % w/w	0,95 % w/w	
Heptadecanoic acid / kyselina heptadekánová / C17:0	0,10% w/w	0,09 % w/w	0,10 % w/w	
Heptadecenoic acid / kyselina heptadecénová / C17:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Stearic acid / kyselina stearová / C18:0	2,85% w/w	2,69 % w/w	2,58 % w/w	
Elaidic acid / kyselina elaidová / C18:1(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Oleic acid / kyselina olejová / C18:1 (n-9)	75,68% w/w	76,48 % w/w	75,92 % w/w	
Linolelaidic acid / kyselina linoelaidová / C18:2(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Linoleic acid / kyselina linolová / C18:2(n-6)	6,87% w/w	6,31 % w/w	6,61 % w/w	
alfa-linolenic acid / kyselina alfa-linolénová / C18:3(n-3)	0,66% w/w	0,68 % w/w	0,67 % w/w	
gama-linolenic acid / kyselina gama-linolénová / C18:3(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	

Arachidic acid / kyselina arachová / C20:0	0,44% w/w	0,44 % w/w	0,43 % w/w	
Eicosenic acid / kyselina eikosenová / C20:1(n-9)	0,30 % w/w	0,32 % w/w	0,31 % w/w	
Eicosadienic acid / kyselina eikosadienová / C20:2(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Heneicosanoic acid / kyselina heniekosanová / C21:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosatrienoic acid / kyselina eikosatrienová (DGLA) / C20:3(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Arachidonic acid / kyselina arachidónová / C20:4(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosatrienoic acid / kyselina eikosatriénová (ETE) / C20:3	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Behenic acid / kyselina behénová / C22:0	0,1% w/w	0,1 % w/w	0,1 % w/w	
Erucic acid / kyselina eruková / C22:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosapentaenoic acid (EPA) / kyselina eikosapentaénová / C20:5	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Docosapentaenoic acid (DPA) / kyselina dokosadiénová / C22:2	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Tricosanoic acid / kyselina trikosanová / C23:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Lignoceric acid / kyselina lignocerová / C24:0	0,07% w/w	0,07 % w/w	0,07 % w/w	
Nervonic acid / kyselina nervonová / C24:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Docosahexaenoic acid (DHA) / kyselina dokosahexaénová / C22:6	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Saturated fatty acids / Nasýtené mastné kyseliny	15,55 g/100g	15,36 g/100g	15,54 g/100g	
Monounsaturated fatty acids / Mononenasýtené mastné kyseliny	76,91 g/100g	77,67 g/100g	77,17 g/100g	
Polyunsaturated fatty acids / Polynenasýtené mastné kyseliny	7,54 g/100g	6,98 g/100g	7,28 g/100g	
Benzo(a)anthracene / Benzo(a)antracén	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Chrysene / Chryzén	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Benzo(b)fluorantene / Benzo(b)fluorantén	<0,9 µg/kg	<0,9 µg/kg	<0,9 µg/kg	
Benzo(a)pyrene / Benzo(a)pyrén	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Sum of Benzo(a)anthracene, Chrysene, Benzo(b)fluorantene, Benzo(a)pyrene / Suma	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	

benzo(a)antracénu, chryzénu, benzo(b)fluoranténu a benzo(a)pyrénu				
Stigmasta-3,5-diene / Stigmasta-3,5-dién	<0,02 mg/kg	<0,02 mg/kg	<0,02 mg/kg	

% w/w = X % by weight (napr. 10 % w/w = 10 g nejakej látky zo 100 g produktu)

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	DE	SK
Vzhľad	číry	číry
Farba	olivovo-zelená	olivovo-zelená
Pach	olivový	olivový
Chuť	olivová, menej horká, menej štiplavá	olivová, horká, štiplavá
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

Pikantnosť podľa normy je vnímaná ako pozitívny atribút. Intenzita pikantnosti môže súvisieť s odrodou olív.

2	AT	DE
Vzhľad	číry	číry
Farba	olivovo-zelená	olivovo-zelená
Pach	olivový	olivový
Chuť	olivová, horkastá	olivová, horkastá
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

3	SK	AT
Vzhľad	číry	číry
Farba	olivovo-zelená	olivovo-zelená
Pach	olivový	olivový
Chuť	olivová, horkastá	olivová, horkastá
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: Brändlevita Omega – 3rastlinný olej

DE: Brändle vita Omega – 3 Pflanzenöl



PODOBNÉ OBALY

Priemerné výživové hodnoty na 100 ml:

Krajina	Energia	Tuk	NMK	MMK	PMK	Sacharidy	Cukry	Bielkoviny	Soľ	Vitamín E
SK	3.404 kJ/ 828 kcal	92 g	9 g	37 g	46 g	0 g	0 g	0 g	0 g	41 mg*
DE	3.404 kJ/ 828 kcal	92 g	9 g	37 g	46 g	0 g	0 g	0 g	0 g	41 mg*
RSD %	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

NMK – nasýtené mastné kyseliny

MMK - Mononenasýtené mastné kyseliny

PMK – Polynenasýtené mastné kyseliny

*zodpovedá 342% odporúčanej dennej dávky.

*entspricht 342% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr-Nährstoffbezugswerte (nutrient reference values).

Zloženie

SK	DE
slnečnicový olej	Sonnenblumenöl
repkový olej	Rapsöl
ľanový olej	Leinöl
v rôznom pomere	

Ostatné údaje v označení

SK 8032	DE 7643
PL, CZ, SK	DE

ANALÝZY

Krajina/analýza	SK	DE	
Acidity % / % Kyslosť	0,12 mg KOH/g	0,12 mg KOH/g	
Peroxide value / Peroxidové číslo	1,51 mmol/kg	1,63 mmol/kg	
Insoluble impurities/ Nerozpustné nečistoty	0,02 %	0,02 %	
Matter volatile at 105°C/Obsah vody a prchavých látok	0,02 %	0,02 %	
Butyric acid / kyselina maslová / C4:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Capronic acid / kyselina kaprónová / C6:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Caprylic acid / kyselina kaprylová / C8:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Capric acid / kyselina kaprínová / C10:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Undecanoic acid / kyselina undekánová / C11:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Lauric acid (dodecanoic acid) / kyselina laurová / C12:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Tridecanoic acid / kyselina tridekánová / C13:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Myristic acid / kyselina myristová / C14:0	< LOQ (0,03 % w/w)	< LOQ (0,03 % w/w)	
Myristoleic acid / kyselina myristolejová / C14:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Pentadecanoic acid / kyselina pentadekánová / C15:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Pentadecenoic acid / kyselina pentadecénová / C15:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Palmitic acid / kyselina palmitová / C16:0	5,61 % w/w	5,57 % w/w	
Palmitoleic acid / kyselina palmitolejová/ C16:1	0,15 % w/w	0,15 % w/w	
Heptadecanoic acid / kyselina heptadekánová/ C17:0	0,08 % w/w	0,07 % w/w	
Heptadecenoic acid / kyselina heptadecénová/ C17:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Stearic acid / kyselina stearová / C18:0	2,87 % w/w	2,95 % w/w	
Elaidic acid / kyselina elaidová / C18:1(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Oleic acid / kyselina olejová / C18:1 (n-9)	43,06 % w/w	44,24 % w/w	
Linolelaidic acid / kyselina linoelaidová / C18:2(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Linoleic acid / kyselina linolová / C18:2(n-6)	37,62 % w/w	37,30 % w/w	
Alfa-linolenic acid / kyselina alfa-linolénová / C18:3(n-3)	8,66 % w/w	7,91 % w/w	
Gama-linolenic acid / kyselina gama-linolénová / C18:3(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Arachidic acid / kyselina arachová / C20:0	0,37 % w/w	0,37 % w/w	

Eicosenic acid / kyselina eikosenová / C20:1(n-9)	0,66 % w/w	0,60 % w/w	
Eicosadienic acid / kyselina eikosadiénová / C20:2(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Heneicosanoic acid / kyselina heniekosanová / C21:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosatrienoic acid / kyselina eikosatriénová (DGLA) / C20:3(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Arachidonic acid / kyselina arachidónová / C20:4(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosatrienoic acid / kyselina eikosatriénová (ETE) / C20:3	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Behenic acid / kyselina behénová / C22:0	0,5 % w/w	0,5 % w/w	
Erucic acid / kyselina eruková / C22:1	0,20 % w/w	0,12 % w/w	- En > 1 - En = 1,7
Eicosapentaenoic acid (EPA) / kyselina eikosapentaénová / C20:5	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Docosapentaenoic acid (DPA) / kyselina dokosadiénová / C22:2	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Tricosanoic acid / kyselina trikosanová / C23:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Lignoceric acid / kyselina lignocerová / C24:0	0,18 % w/w	0,19 % w/w	
Nervonic acid / kyselina nervonová / C24:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Docosahexaenoic acid (DHA) / kyselina dokosahexaénová / C22:6	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Saturated fatty acids / Nasýtené mastné kyseliny	9,64 g/100g	9,69 g/100g	
Monounsaturated fatty acids / Mononenasýtené mastné kyseliny	44,07 g/100g	45,10 g/100g	
Polysaturated fatty acids / Polynenasýtené mastné kyseliny	46,28 g/100g	45,21 g/100g	
Benzo(a)anthracene / Benzo(a)antracén	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Chrysene / Chryzén	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Benzo(b)fluorantene / Benzo(b)fluorantén	<0,9 µg/kg	<0,9 µg/kg	
Benzo(a)pyrene / Benzo(a)pyrén	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Sum of Benzo(a)anthracene, Chrysene, Benzo(b)fluorantene, Benzo(a)pyrene / Suma benzo(a)antracénu, chryzénu, benzo(b)fluoranténu a benzo(a)pyrénu	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	

*KOMENTÁR Mastné kyseliny:

CX-STAN 210-1999 – Codex Alimentarius zloženie mastných kyselín uvádza zloženie mastných kyselín jednodruhových olejov. V prípade rozdielu kyseliny erukovej ide pravdepodobne o prídavok rôznych repkových olejov s rozdielnym zastúpením kyseliny erukovej do zmesného oleja tvoreného slnečnicovým, repkovým a ľanovým olejom. Kyselina eruková má škodlivý vplyv na zdravie, preto sa vyšľachtili nízko erukové

odrody repky a množstvo kyseliny erukovej je neustále sledované ako kontaminant. V oboch olejoch vyhovuje množstvo kyseliny erukovej aj Nariadeniu Komisie 1881/2006.

Senzorická analýza

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
vzhľad	číry	číry
farba	svetložltá	svetložltá
pach chuť	čistá, bez cudzích pachov a príchutí	čistá, bez cudzích pachov a príchutí
Nebol zistený rozdiel		

SK: BILLA BIO slnečnicový olej

DE: REWE Sonnen-Blumenöl



Rozdielne obaly

Nutričné hodnoty

Krajina	Energia na 100 ml/100g	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Vláknina	Bielkoviny	Soľ	Vitamín E
SK/ na 100g	3700kJ/ 900 kcal	100 g	8,37 g	0 g	0g	0g	0 g	0 g	47,9mg
DE/ na 100ml	3404kJ/ 828 kcal	92 g	10g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	-

NMK – nasýtené mastné kyseliny

Nutričné hodnoty nie je možné porovnať z dôvodu rozdielného vyjadrenia v g (SK) a v ml (DE)

Ostatné údaje v označení

SK	DE
PL, CZ, SK	DE

ANALÝZY

Country/Krajina/ Analysis/ analýza	SK	DE	
Acidity %/% Kyslosť	0,9 mg KOH/g	1,3 mg KOH/g	En>1, En= 2,5 pri neistote 5% Z kvalitatívneho hľadiska rozdiel medzi nameranými hodnotami je nevýznamný Limit je 8,0 mg KOH/g
Peroxide value/Peroxidové číslo	2,3 mmol/kg	1,78 mmol/kg	
Insoluble impurities/Nerozpustné nečistoty	0,03 %	0,03 %	
Obsah vody a prchavých látok	0,07 %	0,03 %	En>1, En=1,8 pri 15 % Napriek tomu z kvalitatívneho hľadiska rozdiel medzi nameranými hodnotami je nevýznamný
butyric acid / kyselina maslová / C4:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Capronic acid / kyselina kaprónová / C6:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Caprylic acid / kyselina kaprylová / C8:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Capric acid / kyselina kaprínová / C10:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	

Undecanoic acid / kyselina undekánová / C11:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Lauric acid (dodecanoic acid) / kyselina laurová / C12:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Tridecanoic acid / kyselina tridekánová / C13:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Myristic acid / kyselina myristová / C14:0	< LOQ (0,03 % w/w)	< LOQ (0,03 % w/w)	
Myristoleic acid / kyselina myristoolejová / C14:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Pentadecanoic acid / kyselina pentadekánová / C15:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Pentadecenoic acid / kyselina pentadecénová / C15:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Palmitic acid / kyselina palmitová / C16:0	4,44 % w/w	6,05 % w/w	*En>1, En=1,5
Palmitoleic acid / kyselina palmitoolejová / C16:1	0,06 % w/w	0,09 % w/w	*En>1, En=1,5
Heptadecanoic acid / kyselina heptadekánová / C17:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Heptadecenoic acid / kyselina heptadecénová / C17:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Stearic acid / kyselina stearová / C18:0	3,47 % w/w	4,23 % w/w	*En>1, En=1,2
Elaidic acid / kyselina elaidová / C18:1(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Oleic acid / kyselina olejová / C18:1 (n-9)	83,96 % w/w	25,58 % w/w	*En>1, En=5,5
Linolelaidic acid / kyselina linoelaidová / C18:2(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Linoleic acid / kyselina linolová / C18:2(n-6)	6,11 % w/w	62,73 % w/w	*En>1, En=7,5
Alfa-linolenic acid / kyselina alfa-linolénová / C18:3(n-3)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Gama-linolenic acid / kyselina gama-linolénová / C18:3(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Arachidic acid / kyselina arachová / C20:0	0,33 % w/w	0,27 % w/w	
Eicosenic acid / kyselina eikosenová / C20:1(n-9)	0,25 % w/w	0,14 % w/w	*En>1, En=3,2
Eicosadienic acid / kyselina eikosadiénová / C20:2(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Heneicosanoic acid / kyselina heniekosanová / C21:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosatrienoic acid / kyselina eikosatriénová (DGLA) / C20:3(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Arachidonic acid / kyselina arachidónová / C20:4(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosatrienoic acid / kyselina eikosatriénová (ETE) / C20:3	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Behenic acid / kyselina behénová / C22:0	1,1 % w/w	0,7 % w/w	*En>1, En=1,4
Erucic acid / kyselina eruková / C22:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosapentaenoic acid (EPA) / kyselina eikosapentaénová / C20:5	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Docosapentaenoic acid (DPA) / kyselina dokosadiénová / C22:2	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	

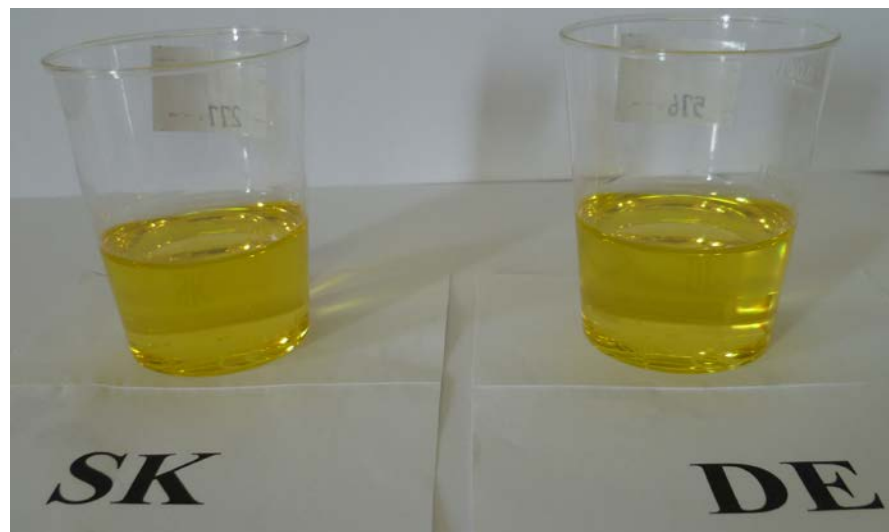
Tricosanoic acid / kyselina trikosanová / C23:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Lignoceric acid / kyselina lignocerová / C24:0	0,35 % w/w	0,23 % w/w	
Nervonic acid / kyselina nervonová / C24:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Docosahexaenoic acid (DHA) / kyselina dokosahexaénová / C22:6	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Saturated fatty acids / Nasýtené mastné kyseliny	9,69 g/100g	11,46 g/100g	
Monounsaturated fatty acids / Mononenasýtené mastné kyseliny	84,2 g/100g	25,81 g/100g	*En>1, En=5,5
Polyunsaturated fatty acids / Polynenasýtené mastné kyseliny	6,11 g/100g	62,73 g/100g	*En>1, En=7,5
Benzo(a)anthracene / Benzo(a)antracén	< 0,5 µg/kg	< 0,5 µg/kg	
Chrysene / Chryzén	< 0,5 µg/kg	< 0,5 µg/kg	
Benzo(b)fluorantene / Benzo(b)fluorantén	< 0,9 µg/kg	< 0,9 µg/kg	
Benzo(a)pyrene / Benzo(a)pyrén	< 0,5 µg/kg	< 0,5 µg/kg	
Sum of Benzo(a)anthracene, Chrysene, Benzo(b)fluorantene, Benzo(a)pyrene / Suma benzo(a)antracénu, chryzénu, benzo(b)fluoranténu a benzo(a)pyrénu	< 0,5 µg/kg	< 0,5 µg/kg	

*KOMENTÁR Mastné kyseliny:

Rozdiel v profile mastných kyselín týchto dvoch slnečnicových olejov zodpovedá zloženiu mastných kyselín slnečnicového oleja podľa Codex Alimentarius (CX-STAN 210-1999 – Codex Alimentarius zloženie mastných kyselín). Rôzne odrody slnečnice majú rôzny podiel jednotlivých mastných kyselín, Codex Alimentarius rozlišuje tri druhy slnečnicových olejov Sunflower seed oil, Sunflower seed oil (high oleic acid) a Sunflower seed oil (mid-oleic acid). Vzorka "BILLA BIO slnečnicový olej" predstavuje slnečnicový olej s vysokým zastúpením kyseliny olejovej (Sunflower seed oil (high oleic acid) rozsah 75,0 - 90,7 %), vzorka "REWE Sonnen-Blumenöl" predstavuje slnečnicový olej s nízkym zastúpením kyseliny olejovej (Sunflower seed oil - rozsah 14,0 - 39,4 %).

Senzorická analýza

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
vzhľad	číry	číry
farba	žltá	svetlejšia žltá
pach chuť	čistý, bez cudzích pachov a príchuťí	čistý, bez cudzích pachov a príchuťí
Bol zistený rozdiel		

SK: Refined Sunflower Oil with natural vitamin E

DE: Reines Sonnen-blumenöl Reich an natürlichem Vitamin E und ungesättigten Fettsäuren



Rovnaké obaly

Nutričné hodnoty

Krajina	Energia na 100 ml	Tuk na 100 ml	NMK na 100 ml	MNMK na 100 ml	PNMK na 100 ml	Sacharidy na 100 ml	Cukry na 100 ml	Vláknina na 100 ml	Bielkoviny na 100 ml	Soľ na 100 ml	Vitamín E
SK	3404kJ/ 828 kcal	92 g	10 g	-	-	0 g	0g	0g	0 g	0 g	46 mg
DE	3404kJ/ 828 kcal	92 g	10 g	28	54	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	46 mg
RSD%	0	0	0			0	0	0	0	0	0

NMK – nasýtené mastné kyseliny

Ostatné údaje v označení

SK	DE
CZ, HR, SK,	DE

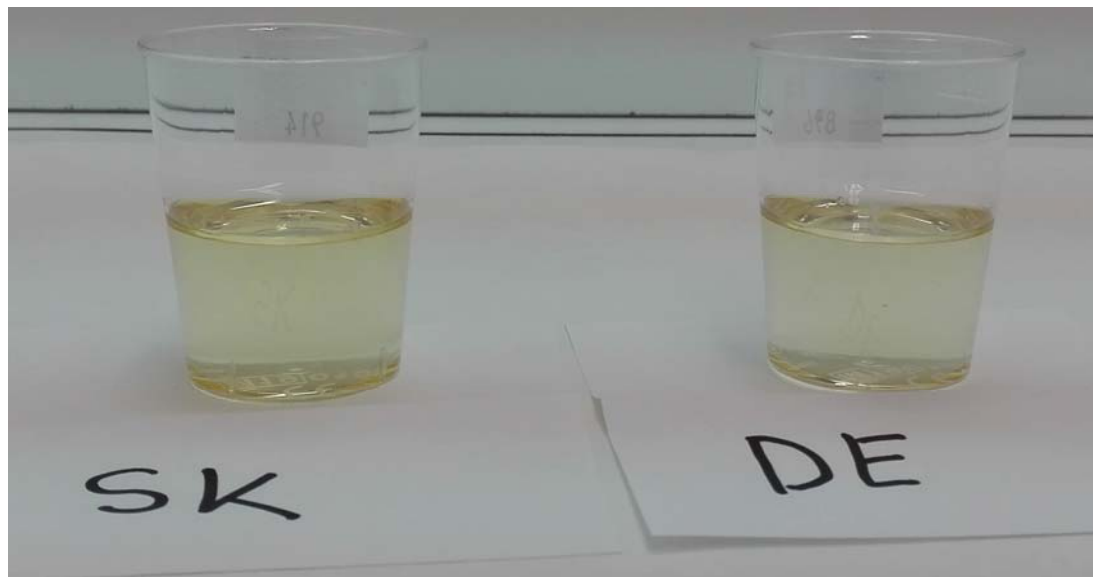
ANALÝZY

Krajina/analýza	SK	DE	
Acidity % / % Kyslosť	0,12 mg KOH/g	0,12 mg KOH/g	
Peroxide value / Peroxidové číslo	1,9 mmol/kg	2,14 mmol/kg	
Insoluble impurities / Nerozpustné nečistoty	0,02 %	0,02 %	
Content of water and volatile substances / Obsah vody a prchavých látok	0,02 %	0,02 %	
Butyric acid / kyselina maslová / C4:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Capronic acid / kyselina kaprónová / C6:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Caprylic acid / kyselina kaprylová / C8:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Capric acid / kyselina kaprínová / C10:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Undecanoic acid / kyselina undekánová / C11:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Lauric acid (dodecanoic acid) / kyselina laurová / C12:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Tridecanoic acid / kyselina tridekánová / C13:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Myristic acid / kyselina myristová / C14:0	< LOQ (0,03 % w/w)	0,08 % w/w	
Myristoleic acid / kyselina myristolejová / C14:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Pentadecanoic acid / kyselina pentadekánová / C15:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Pentadecenoic acid / kyselina pentadecénová / C15:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Palmitic acid / kyselina palmitová / C16:0	6,27 % w/w	6,28 % w/w	
Palmitoleic acid / kyselina palmitolejová / C16:1	0,11% w/w	0,12% w/w	
Heptadecanoic acid / kyselina heptadekánová / C17:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Heptadecenoic acid / kyselina heptadecénová / C17:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Stearic acid / kyselina stearová / C18:0	3,34% w/w	3,32% w/w	
Elaidic acid / kyselina elaidová / C18:1(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Oleic acid / kyselina olejová / C18:1 (n-9)	35,56% w/w	35,26% w/w	

Linolelaidic acid / kyselina linoelaidová / C18:2(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Linoleic acid / kyselina linolová / C18:2(n-6)	53,17% w/w	53,44% w/w	
alfa-linolenic acid / kyselina alfa-linolénová / C18:3(n-3)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
gama-linolenic acid / kyselina gama-linolénová / C18:3(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Arachidic acid / kyselina arachová / C20:0	0,27% w/w	0,26% w/w	
Eicosenic acid / kyselina eikosenová / C20:1(n-9)	0,17% w/w	0,17% w/w	
Eicosadienic acid / kyselina eikosadienová / C20:2(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Heneicosanoic acid / kyselina heniekosanová / C21:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosatrienoic acid / kyselina eikosatrienová (DGLA) / C20:3(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Arachidonic acid / kyselina arachidónová / C20:4(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosatrienoic acid / kyselina eikosatriénová (ETE) / C20:3	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Behenic acid / kyselina behénová / C22:0	0,8% w/w	0,8% w/w	
Erucic acid / kyselina eruková / C22:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosapentaenoic acid (EPA) / kyselina eikosapentaénová / C20:5	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Docosapentaenoic acid (DPA) / kyselina dokosadiénová / C22:2	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Tricosanoic acid / kyselina trikosanová / C23:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Lignoceric acid / kyselina lignocerová / C24:0	0,29% w/w	0,28% w/w	
Nervonic acid / kyselina nervonová / C24:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Docosahexaenoic acid (DHA) / kyselina dokosahexaénová / C22:6	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Saturated fatty acids / Nasýtené mastné kyseliny	10,98 g/100g	11,02 g/100g	
Monounsaturated fatty acids / Mononenasýtené mastné kyseliny	35,85 g/100g	35,54 g/100g	
Polyunsaturated fatty acids / Polynenasýtené mastné kyseliny	53,17 g/100g	53,44 g/100g	
Benzo(a)anthracene / Benzo(a)antracén	<0,5 µ/kg	<0,5 µ/kg	
Chrysene / Chryzén	<0,5 µ/kg	<0,5 µ/kg	
Benzo(b)fluorantene / Benzo(b)fluorantén	<0,9 µ/kg	<0,9 µ/kg	
Benzo(a)pyrene / Benzo(a)pyrén	<0,5 µ/kg	<0,5 µ/kg	
Sum of Benzo(a)anthracene, Chrysene, Benzo(b)fluorantene, Benzo(a)pyrene / Suma benzo(a)antracénu, chryzénu, benzo(b)fluoranténu a benzo(a)pyrénu	<0,5 µ/kg	<0,5 µ/kg	

Senzorická analýza

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
vzhľad	číry	číry
farba	svetložltá	svetložltá - svetlejšia
pach	čistý bez cudzích pachov	čistý bez cudzích pachov
chuť	jemná po použitej surovine	výraznejšia po použitej surovine
Bol rozdiel		

SK: Refined rapseed Oil – Jedlý rastlinný jednodruhový repkový olej

DE: Reines Rapsöl, raffiniert – mit natürlichem Vitamin E



Rovnaké obaly

Nutričné hodnoty

Krajina	Energia na 100 ml	Tuk na 100 ml	NMK na 100 ml/	Sacharidy na 100 ml	Cukry na 100 ml	Vláknina na 100 ml	Bielkoviny na 100 ml	Soľ na 100 ml	Vitamín E
SK	3404kJ/82 8 kcal	92 g	7,4 g	0 g	0g	0g	0 g	0 g	25 mg
DE	3404kJ/82 8 kcal	92 g	6,5g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	30mg
RSD%	0	0	9,2	0	0	0	0	0	12,9

DE vzorka v zložení MK má navyše mononenasýtené a polynenasýtené MK – informatívne, nepovinné údaje
NMK – nasýtené mastné kyseliny

Ostatné údaje v označení

SK	DE
CZ, PL, SK	DE

ANALÝZY

Krajina/analýza	SK	DE	
Acidity % / % Kyslosť	0,17 mg KOH/g	0,12 mg KOH/g	En > 1 En =2,4 pri neistote 5 % Z kvalitatívneho hľadiska rozdiel medzi nameranými hodnotami je nevýznamný Limit je 8,0 mg KOH/g
Peroxide value/Peroxidové číslo	1,05 mmol/kg	1,22 mmol/kg	
Insoluble impurities/Nerozpustné nečistoty	0,02 %	0,02 %	
Matter volatile at 105°C /Obsah vody a prchavých látok	0,03 %	0,02 %	
Butyric acid / kyselina maslová / C4:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Capronic acid / kyselina kaprónová / C6:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Caprylic acid / kyselina kaprylová / C8:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Capric acid / kyselina kaprínová / C10:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Undecanoic acid / kyselina undekánová / C11:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Lauric acid (dodecanoic acid) / kyselina laurová / C12:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Tridecanoic acid / kyselina tridekánová / C13:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Myristic acid / kyselina myristová / C14:0	0,05 % w/w	0,05 % w/w	
Myristoleic acid / kyselina myristolejová / C14:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Pentadecanoic acid / kyselina pentadekánová / C15:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Pentadecenoic acid / kyselina pentadecénová / C15:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Palmitic acid / kyselina palmitová / C16:0	4,62 % w/w	4,52 % w/w	

Palmitoleic acid / kyselina palmitolejová / C16:1	0,23 % w/w	0,20 % w/w	
Heptadecanoic acid / kyselina heptadekánová / C17:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Heptadecenoic acid / kyselina heptadecénová / C17:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Stearic acid / kyselina stearová / C18:0	1,62 % w/w	1,62 % w/w	
Elaidic acid / kyselina elaidová / C18:1 (n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Oleic acid / kyselina olejová / C18:1 (n-9)	63,07 % w/w	63,82 % w/w	
Linolelaidic acid / kyselina linoelaidová / C18:2(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Linoleic acid / kyselina linolová / C18:2(n-6)	19,5 % w/w	18,79 % w/w	
Alfa-linolenic acid / kyselina alfa-linolénová / C18:3(n-3)	8,34 % w/w	8,06 % w/w	
Gama-linolenic acid / kyselina gama-linolénová / C18:3 (n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Arachidic acid / kyselina arachová / C20:0	0,57 % w/w	0,55 % w/w	
Eicosenic acid / kyselina eikosenová / C20:1(n-9)	1,29 % w/w	1,38 % w/w	
Eicosadienic acid / kyselina eikosadiénová / C20:2 (n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Heneicosanoic acid / kyselina heniekosanová / C21:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosatrienoic acid / kyselina eikosatriénová (DGLA) / C20:3(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Arachidonic acid / kyselina arachidónová / C20:4(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Eicosatrienoic acid / kyselina eikosatriénová (ETE) / C20:3	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Behenic acid / kyselina behénová / C22:0	0,3 % w/w	0,3 % w/w	
Erucic acid / kyselina eruková / C22:1	0,12 % w/w	0,40 % w/w	*En > 1 En = 3,4
Eicosapentaenoic acid (EPA) / kyselina eikosapentaénová / C20:5	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Docosapentaenoic acid (DPA) / kyselina dokosadiénová / C22:2	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Tricosanoic acid / kyselina trikosanová / C23:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Lignoceric acid / kyselina lignocerová / C24:0	0,14 % w/w	0,12 % w/w	
Nervonic acid / kyselina nervonová / C24:1	0,15 % w/w	0,13 % w/w	
Docosahexaenoic acid (DHA) / kyselina dokosahexaénová / C22:6	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Saturated fatty acids / Nasýtené mastné kyseliny	7,31 g/100g	7,22 g/100g	
Monounsaturated fatty acids / Mononenasýtené mastné kyseliny	64,85 g/100g	65,94 g/100g	
Polyunsaturated fatty acids / Polynenasýtené mastné kyseliny	27,83 g/100g	26,85 g/100g	

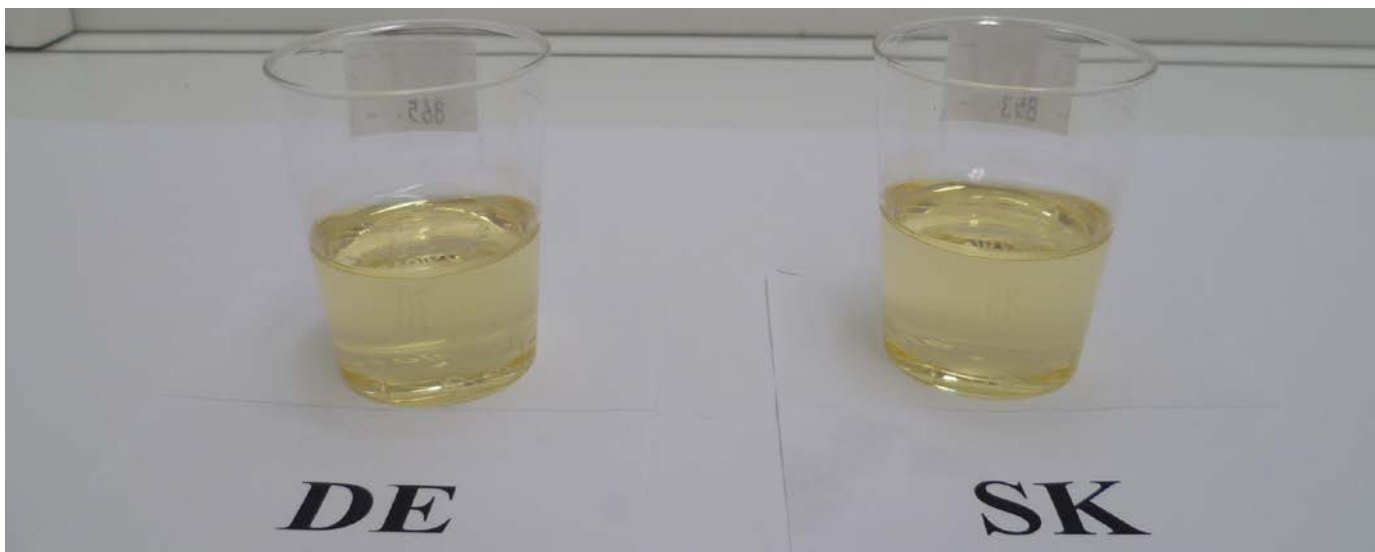
Benzo(a)anthracene / Benzo(a)antracén	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Chrysene / Chryzén	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Benzo(b)fluorantene / Benzo(b)fluorantén	<0,9 µg/kg	<0,9 µg/kg	
Benzo(a)pyrene / Benzo(a)pyrén	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Sum of Benzo(a)anthracene, Chrysene, Benzo(b)fluorantene, Benzo(a)pyrene / Suma benzo(a)antracénu, chryzénu, benzo(b)fluoranténu a benzo(a)pyrénu	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	

*KOMENTÁR Mastné kyseliny:

CX-STAN 210-1999 – Codex Alimentarius zloženie mastných kyselín uvádza zloženie mastných kyselín jednodruhových olejov. Pre repkový olej s nízkym obsahom kyseliny olejovej môže byť kyselina eruková zastúpená do 2 %. V tomto prípade rozdielu kyseliny erukovej ide pravdepodobne o dva rôzne repkové oleje s rozdielnym zastúpením kyseliny erukovej. Kyselina eruková má škodlivý vplyv na zdravie a množstvo kyseliny erukovej je neustále sledované ako kontaminant. V oboch olejoch množstvo kyseliny erukovej vyhovuje aj Nariadeniu Komisie 1881/2006 aj CX-STAN 210-1999 – Codex Alimentarius zloženie mastných kyselín.

Senzorická analýza

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
vzhľad	číry	číry
farba	svetložltá	svetložltá
pach chuť	čistá, bez cudzích pachov a príchutí, jemná po použitej surovine	čistá, bez cudzích pachov a príchutí, jemná po použitej surovine
Bez rozdielu		

SK: Rapso – 100 % repkový olej
DE: Rapso – 100 % reines Rapsöl
AT: Rapso – 100 % reines Rapsöl



ROVNAKÉ OBALY

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100 ML VÝROBKU:

Krajina	Energia	Tuk	NMK	MMK	PMK	Sacharidy	Cukry	Bielkoviny	Soľ	Vitamín E
SK	3386 kJ 824 kcal	92 g	6 g	59 g	27 g	0 g	0 g	0 g	0 g	27 mg (229% NRV*)
AT	3386 kJ 824 kcal	92 g	6 g	59 g	27 g	0 g	0 g	0 g	0 g	27,5 mg** (229% NRV*)
DE	3386 kJ 824 kcal	92 g	6 g	59 g	27 g	0 g	0 g	0 g	0 g	27,5 mg** (229% NRV*)
RSD %	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,1

NMK – nasýtené mastné kyseliny

MMK – mononenasýtené mastné kyseliny

PMK – polynenasýtené mastné kyseliny

*NRV – Referenčné výživové hodnoty vitamínov a minerálnych látok

** natürliches Vitamin E

OSTATNÉ ÚDAJE V OZNAČENÍ

SK	AT	DE
SK	AT	AT

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	AT	DE	
Acidity % / % Kyslosť	0,11 mg KOH/g	0,11 mg KOH/g	0,02 mg KOH/g	*EN>1 En1=3,8, En2=3,8, En3=7,7
Peroxide number / Peroxidové číslo	0,77 mmol/kg	0,85 mmol/kg	0,56 mmol/kg	
Insoluble impurities / Nerozpustné nečistoty	0,02 %	0,02 %	0,02 %	
Content of water and volatile substances / Obsah vody a prchavých látok	0,02 %	0,02 %	0,02 %	
butyric acid / kyselina maslová / C4:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
capronic acid / kyselina kaprónová / C6:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
caprylic acid / kyselina kaprylová / C8:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
capric acid / kyselina kapríková / C10:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
undecanoic acid / kyselina undekánová / C11:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
lauric acid (dodecanoic acid) / kyselina laurová / C12:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
tridecanoic acid / kyselina tridekánová / C13:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
myristic acid / kyselina myristová / C14:0	< LOQ (0,03 % w/w)	< LOQ (0,03 % w/w)	< LOQ (0,03 % w/w)	
myristoleic acid / kyselina myristolejová / C14:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
pentadecanoic acid / kyselina pentadekánová / C15:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	

pentadecenoic acid / kyselina pentadecénová / C15:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
palmitic acid / kyselina palmitová / C16:0	4,58 % w/w	4,56 % w/w	4,49 % w/w	
palmitoleic acid / kyselina palmitolejová/ C16:1	0,21 % w/w	0,21 % w/w	0,20 % w/w	
heptadecanoic acid / kyselina heptadekánová/ C17:0	0,12 % w/w	0,12 % w/w	0,12 % w/w	
heptadecenoic acid / kyselina heptadecénová/ C17:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
stearic acid / kyselina stearová / C18:0	1,57 % w/w	1,55 % w/w	1,56 % w/w	
elaidic acid / kyselina elaidová / C18:1(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
oleic acid / kyselina olejová / C18:1 (n-9)	65,90 % w/w	65,75 % w/w	67,63 % w/w	
linolelaidic acid / kyselina linoelaidová / C18:2(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
linoleic acid / kyselina linolová / C18:2(n-6)	17,13 % w/w	17,34 % w/w	16,33 % w/w	
alfa-linolenic acid / kyselina alfa-linolénová / C18:3(n-3)	8,16 % w/w	8,17 % w/w	7,35 % w/w	
gama-linolenic acid / kyselina gama-linolénová / C18:3(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
arachidic acid / kyselina arachová / C20:0	0,55 % w/w	0,54 % w/w	0,54 % w/w	
eicosenic acid / kyselina eikosenová / C20:1(n-9)	1,22 % w/w	1,22 % w/w	1,24 % w/w	
eicosadienic acid / kyselina eikosadienová / C20:2(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
heneicosanoic acid / kyselina heniekosanová / C21:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
eicosatrienoic acid / kyselina eikosatrienová (DGLA) / C20:3(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
arachidonic acid / kyselina arachidónová / C20:4(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
eicosatrienoic acid / kyselina eikosatriénová (ETE) / C20:3	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
behenic acid / kyselina behénová / C22:0	0,3 % w/w	0,3 % w/w	0,3 % w/w	

erucic acid / kyselina eruková / C22:1	<0,08 % w/w	<0,08 % w/w	<0,08 % w/w	
eicosapentaenoic acid (EPA) / kyselina eikosapentaénová / C20:5	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
docosapentaenoic acid (DPA) / kyselina dokosadiénová / C22:2	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
tricosanoic acid / kyselina trikosanová / C23:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
lignoceric acid / kyselina lignocerová / C24:0	0,12 % w/w	0,11 % w/w	0,13 % w/w	
nervonic acid / kyselina nervonová / C24:1	0,13 % w/w	0,13 % w/w	0,12 % w/w	
docosahexaenoic acid (DHA) / kyselina dokosahexaénová / C22:6	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	
Saturated fatty acids / Nasýtené mastné kyseliny	7,24 g/100g	7,18 g/100g	7,12 g/100g	
Monounsaturated fatty acids / Mononenasýtené mastné kyseliny	67,47 g/100g	67,31 g/100g	69,2 g/100g	
Polyunsaturated fatty acids / Polynenasýtené mastné kyseliny	25,29 g/100g	25,51 g/100g	23,68 g/100g	
Benzo(a)anthracene / Benzo(a)antracén	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Chrysene / Chryzén	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Benzo(b)fluorantene / Benzo(b)fluorantén	<0,9 µg/kg	<0,9 µg/kg	<0,9 µg/kg	
Benzo(a)pyrene / Benzo(a)pyrén	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	
Sum of Benzo(a)anthracene, Chrysene, Benzo(b)fluorantene, Benzo(a)pyrene / Suma benzo(a)antracénu, chryzénu, benzo(b)fluoranténu a benzo(a)pyrénu	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	<0,5 µg/kg	

*vzhľadom na limit kyslosti 0,6 mg KOH/g tuku je zistený rozdiel nevýznamný.

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	DE	SK
Vzhľad	číry	číry
Farba	svetložltá	svetložltá
Pach	čistá, bez cudzích pachov a príchutí,	čistá, bez cudzích pachov a príchutí,
Chuť	jemná po použitej surovine	jemná po použitej surovine
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	SK	AT
Vzhľad	číry	číry
Farba	svetložltá	svetložltá
Pach Chuť	čistá, bez cudzích pachov a príchutí, jemná po použitej surovine	čistá, bez cudzích pachov a príchutí, jemná po použitej surovine
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

3	AT	DE
Vzhľad	číry	číry
Farba	svetložltá	svetložltá
Pach Chuť	čistá, bez cudzích pachov a príchutí, jemná po použitej surovine	čistá, bez cudzích pachov a príchutí, jemná po použitej surovine
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: KIRI z tvarohu a smotany

DE: KIRI mit Sahne

AT: KIRI mit Sahne



DE, AT rovnaké obaly

SK podobný obal

PODOBNÉ OBALY

Nutričné hodnoty na 100g

Krajina	Energia kJ/kcal	Tuk g	NMK g	Sacharidy g	Cukry g	Bielkoviny g	Soľ g	Vápnik mg	Porcia/g
SK	1242/301	28,5	19	2,5	2,5	8,5	1,5	520	16,66
DE	1252/303	29	19,5	2,0	2,0	8,5	1,3	500	18
AT	1252/303	29	19,5	2,0	2,0	8,5	1,3	500	18
RSD %	0,5/0,4	1	1,5	13	13	0	8,5	2	4,4

DEKLARÁCIA – KVANTITATÍVNE ZLOŽKY

Zložky	Jednotka	SK	DE	AT	RSD %
Tuk v sušine	%	65	65	65	0
Tvaroh	%	76	-	-	
Z toho smotana	%	56			
Frischkäse	%	-	50	50	
Z toho pasterizované mlieko	%	-	37	37	
Smotana	%	-	28	28	

ZLOŽKY

SK	DE	AT
Tvaroh	Frischkäse	Frischkäse
Pitná voda	Trinkwasser	Trinkwasser
Maslo		
	Sahne	Sahne
Mliečne bielkoviny	Milcheiweiß	Milcheiweiß
Taviace soli E 452, E 341, E 331		
Jedlá soľ	Speisesalz	Speisesalz
Mliečny minerálny koncentrát	Milchmineralkonzentrat	Milchmineralkonzentrat
Zahusťovadlo E 407		

Z deklarovaného zloženia a podmienok skladovania pri predaji (+24°C do 21 dní) môžeme usudzovať, že sa v SK jedná o rozdielny typ výrobku (prítomnosť taviacich solí a zahusťovadla).

ĎALŠIE INFORMÁCIE

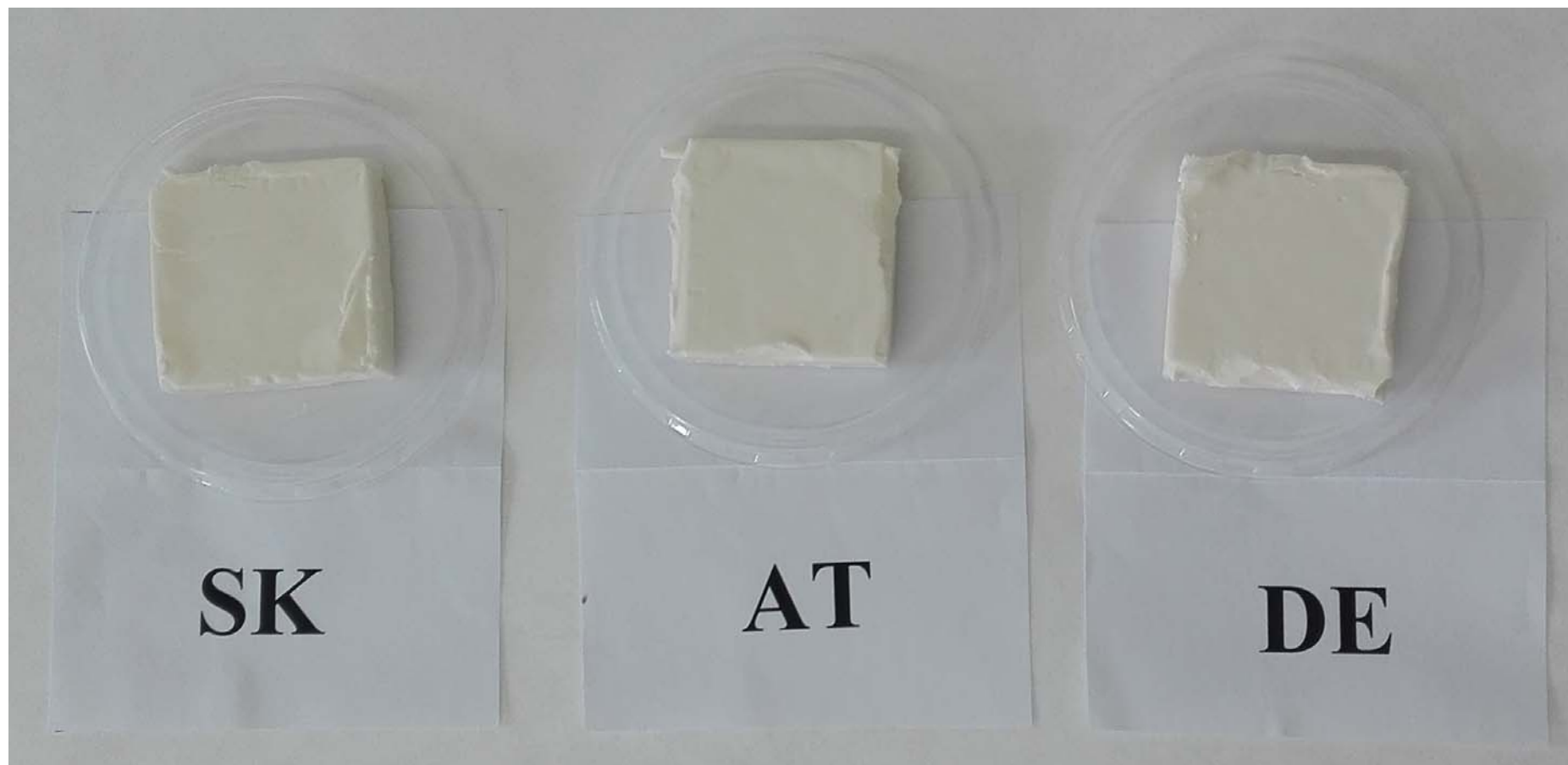
SK	DE	AT
CZ, SK	DE	AT
Oválna značka: PL 14221601 WE	FR 72.264.001 CE	FR 72.264.001 CE

ANALYSES /ANALÝZY

Krajina /analýza	SK	DE	AT	
Fat / Tuk	29,51%	29,49%	29,49%	
Foreign fat in milk fat / Cudzí tuk v mliečnom tuku	ND %hm.	ND %hm.	ND %hm.	
Fat in dry matter / Tuk v sušine	68,26 g/100g	65,83 g/100g	65,99 g/100g	
Salt / Soľ (Nax2,5)	1,59 g/100g	1,56 g/100g	1,57 g/100g	
Dry matter / Obsah sušiny	43,20 g/100g	44,8 g/100g	44,70g/100g	
Sodium / Sodík	6386,0mg/kg	6256,0 mg/kg	6 277,0 mg/kg	
Benzoic acid / Kyselina benzoová	19,5mg/kg	23,6 mg/kg	23,4 mg/kg	
P –hydroxybenzoic acid /Kyselina p-hydroxybenzoová (PHB)	<2,0 mg/kg	<2,0 mg/kg	<2,0 mg/kg	
Sorbic acid / Kyselina sorbová	<1,0 mg/kg	<1,0 mg/kg	<1,0 mg/kg	
pH	5,19	5,98	5,63	

SENZORICKÁ ANALÝZA

/Trojuhelníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



Napriek nižšej sušine v SK konzistencia výrobku bola tuhšia, menej roztierateľná, čo mohlo byť spôsobené použitím taviacich solí a zahusťovadla

1	SK	DE
Vzhľad	jednotlivé porcie taveného syra	jednotlivé porcie taveného syra
Textúra	mäkká, tuhšia, menej roztierateľná	mäkšia, lepšie roztierateľná
Farba	smotanovo-biela	smotanovo-biela
Pach	syrová, smotanovo-tvarohová, kyslejšia*	syrová, smotanovo-tvarohová
Chuť		
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	DE	AT
Vzhľad	jednotlivé porcie taveného syra	jednotlivé porcie taveného syra
Textúra	mäkká, roztierateľná	mäkká, roztierateľná
Farba	smotanovo-biela	smotanovo-biela
Pach	syrová, smotanovo-tvarohová	syrová, smotanovo-tvarohová
Chuť		
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

3	AT	SK
Vzhľad	jednotlivé porcie taveného syra	jednotlivé porcie taveného syra
Textúra	mäkšia, lepšie roztierateľná	mäkká, tuhšia, menej roztierateľná
Farba	smotanovo-biela	smotanovo-biela
Pach	syrová, smotanovo-tvarohová,	syrová, smotanovo-tvarohová, kyslejšia*
Chuť		
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

*kyslejšia chuť bola potvrdená aj analyticky zníženou hodnotou pH

SK: Almette tvarohový syr s bylinkami

DE: Almette Kräuter Alpenfrischkäse



PODOBNÉ OBALY

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE

Krajina	Energia kJ	Tuk g/100 g	NMK g/100 g	Sacharidy g/100 g	Cukry g/100 g	Bielkoviny g/100 g	Soľ g/100 g
SK	1023	23	16	4,2	2,8	5,9	0,92
DE/7719	1113	26	17	3,0	3,0	5,9	1,0
RSD %	6,0	8,7	4,3	23,6	4,9	0	5,9

NMK – nasýtené mastné kyseliny

ZLOŽKY

SK	DE
Tvaroh	Frischkäse
Sušené odtučnené mlieko	-
Mlieko	-
Cibuľa	Zwiebeln
Jedlá soľ	Speisesalz
Cesnak	Knoblauch
Kyselina citrónová	-
Bylinky	Kräuter
Prírodné arómy	-
Dusík	-

OSTATNÉ ÚDAJE

SK	DE
EN, UA, CZ/SK, PL, HU	DE
Oválna značka PL 14331602 WE	Oválna značka DE BY13022 EG

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	
Benzoic acid / Kyselina benzoová	12,4 mg/kg	17,4 mg/kg	
P –hydroxybenzoic acid / Kyselina p-hydroxybenzoová (PHB)	<0,2mg/kg	<0,2mg/kg	
Sorbic acid / Kyselina sorbová	<0,1mg/kg	<0,1mg/kg	
Sodium / sodík	3481 mg/kg	4285 mg/kg	
Fat / Tuk	22,05%	23,4%	
Proteins / Bielkoviny	6,91%	5,58%	
NaCl	10 129mg/kg	11 890 mg/kg	En>1 En=1,1
Foreign fat in milk fat / Cudzí tuk v mliečnom tuku	ND %hm.	ND %hm.	
Fat in dry matter / Tuk v sušine	62,62 g/100g	66,7 g/100g	
Fructose / Fruktóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Glucose / Glukóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Sucrose / Sacharóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Maltose / Maltóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Lactose / Laktóza	3,42 g/100g	3,91 g/100g	
Sugars / Cukry celkové	3,42 g/100g	3,91 g/100g	
Salt / Soľ (Nax2,5)	0,87 g/100g	1,07g/100g	
Dry matter/ sušina	35,20 g/100g	35,10 g/100g	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
Vzhľad	tvarohový syr s bylinkami	tvarohový syr s bylinkami
Textúra	mäkká, roztierateľná, hustejšia, tuhšia	mäkká, roztierateľná, redšia
Farba	bielo – krémová bylinky: zelená	bielo – krémová bylinky: zelená
Pach	čistá, charakteristická, mliečne kyslá, po bylinkách,	čistá, charakteristická, mliečne kyslá, po bylinkách,
Chuť	menej kyslá, menej slaná	viac kyslá, slanšia
Bol zistený rozdiel		

SK: Mini Babybel polomäkký zrejúci plnotučný syr

DE: Mini Babybel Halbfester Schnittkäse

AT: Mini Babybel Halbfester Schnittkäse



ROVNAKÉ OBALY

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100 G VÝROBKU

Krajina	Energia kJ/kcal	Tuk g/100g	NMK g/100g	Sacharidy g/100g	Cukry g/100g	Bielkoviny g/100g	Soľ g/100g	Vápnik mg/100g
SK	1225 /295	23	15,5	<0,5	<0,5	22	1,8	680
DE	1225 /295	23	15,5	<0,01	<0,01	22	1,8	680
AT	1225 /295	23	15,5	<0,01	<0,01	22	1,8	680
RSD %	0	0	0			0	0	0

NMK – nasýtené mastné kyseliny

DE, AT uvedené navyše % z referenčného príjmu priemerného dospelého

DEKLARÁCIA – KVANTITATÍVNE ZLOŽKY

Zložky	Jednotka	SK	DE	AT	RSD %
Tuk v sušine	%	45	45	45	0

ZLOŽKY

SK	DE	AT
Mlieko	Pasteurisierte Milch	Pasteurisierte Milch
Jedlá soľ	Speisesalz	Speisesalz
Mliekarenské kultúry	Milchsäurebakterien	Milchsäurebakterien
Mikrobiálny enzým	Mikrobielles Lab.	Mikrobielles Lab.

OSTATNÉ ÚDAJE

SK	DE	AT
SK	DE	DE
Oválna značka SK 011 ES MI1891C C 2 23:38	Oválna značka FR 53.097.002 CE EV1852C/12/00:07	Oválna značka SK 011 ES MI2191C C 4 20:46

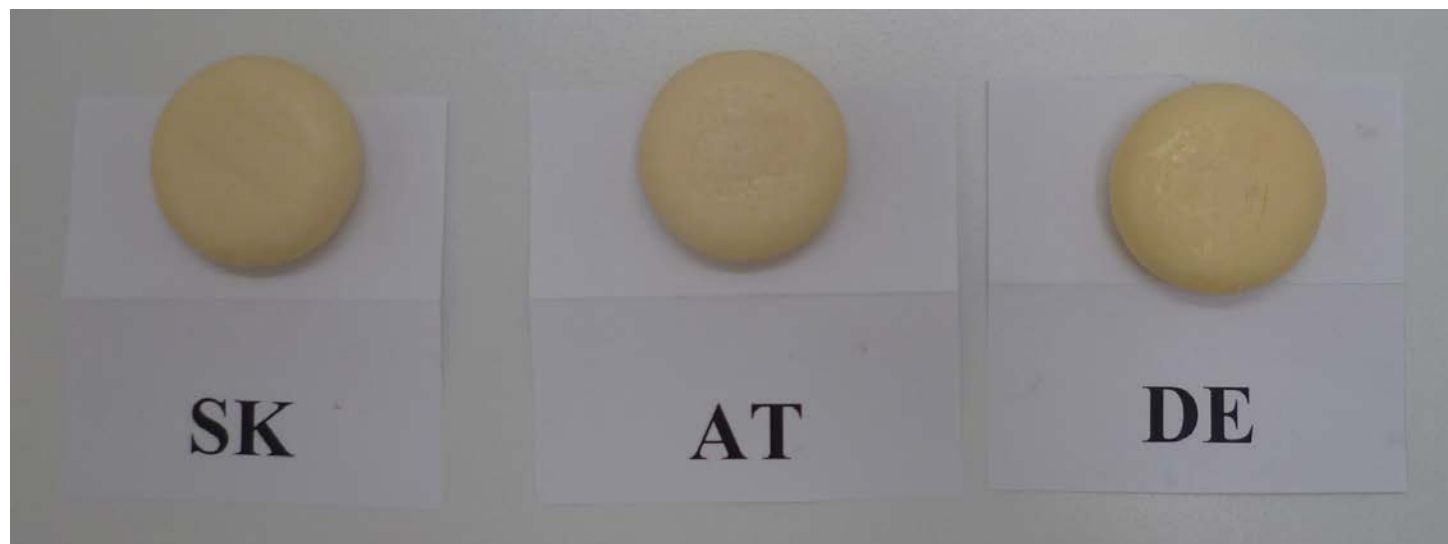
ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	AT	DE	
Proteins / Bielkoviny	22,11 %	21,00%	21,44%	
Fat / Tuk	23,09 %	23,11%	23,08%	
Foreign fat in milk fat / Cudzí tuk v mliečnom tuku	ND %hm.	ND % hm.	ND %hm.	
Fat in dry matter / Tuk v sušine	44,64 g/1kg d. m.	46,3 g/1kg d. m.	47,8 g/1kg d. m.	
Fructose / Fruktóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Glucose / Glukóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Sucrose / Sacharóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Maltose / Maltóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Lactose / Laktóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Sugars / Cukry celkové	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Salt / Soľ (Nax2,5)	1,71 g/100g	1,84g/100g	1,84g/100g	
Dry matter / sušina	51,7 g/100g	50,0 g/100g	48,3 g/100g	
Aflatoxin M1 / Aflatoxín M1	<0,001 µg/kg	<0,001 µg/kg	<0,001 µg/kg	
Sodium / Sodík	6828,0 mg/kg	7379 mg/kg	7392mg/kg	

- d. m. – dry matter

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	AT	SK
Vzhľad	syr v tvare bochníčka, povrch uzavretý, celistvý, hladký	syr v tvare bochníčka, povrch uzavretý, celistvý, hladký
Textúra	mäkká, pružná, rovnorodá	mäkká, pružná, rovnorodá
Farba	smotanovo žltá	smotanovo žltá
Pach	syrovo-mliečny	syrovo-mliečny
Chuť	syrovo-mliečna, mierne slaná	syrovo-mliečna, mierne slaná
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	DE	AT
Vzhľad	syr v tvare bochníčka, povrch uzavretý, celistvý, hladký	syr v tvare bochníčka, povrch uzavretý, celistvý, hladký
Textúra	mäkkšia, menej pružná	mäkká, pružná, rovnorodá
Farba	žltšia	smotanovo žltá
Pach	syrovo-mliečny	syrovo-mliečny
Chuť	syrovo-mliečna, mierne slaná	syrovo-mliečna, mierne slaná
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

3	DE	SK
Vzhľad	syr v tvare bochníčka, povrch uzavretý, celistvý, hladký	syr v tvare bochníčka, povrch uzavretý, celistvý, hladký
Textúra	mäkkšia, menej pružná	mäkká, pružná, rovnorodá
Farba	žltšia	smotanovo žltá
Pach	syrovo-mliečny	syrovo-mliečny
Chuť	syrovo-mliečna, mierne slaná	syrovo-mliečna, mierne slaná
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: Leerdammer Original – Tendrement fruité Nutty & Mellow polotvrdý zrejúci plnotučný syr porciovaný.
DE: Leerdammer Original – Schnittkäse – mild - nussig



ROVNAKÉ OBALY

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100 G VÝROBKU

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Bielkoviny	Sol'	Vápnik/mg/
SK	1460 kJ/352 kcal	27,5	18,5	<0,01	<0,01	26	1,5	860 - 108% *
DE	1460 kJ/352 kcal	27,5	18,5	<0,01	<0,01	26	1,5	860 - 108%*
RSD%	0	0	0	0	0	0	0	0

*denný referenčný príjem

DEKLARÁCIA – KVANTITATÍVNE ZLOŽKY

Krajina	Počet plátkov	Sušina %	Tuk v sušine %
SK	5	57	45
DE	7 Scheiben	-	45

ZLOŽKY

SK	DE
Pasterizované mlieko	Pasteurisierte Milch
Jedlá soľ	Speisesalz
Mliekarenské kultúry	Milchsäurebakterien
Mikrobiálne syridlo	Mikrobielles Lab.

ĎALŠIE INFORMÁCIE

SK	DE
SK, CZ	DE
Oválna značka: NL Z0740 EG	Oválna značka: NL Z0740 EG

ANALÝZY

Krajina /analýza	SK	DE	
Fat / Tuk	27,59 %	27,57 %	
Foreign fat in milk fat / Cudzí tuk v mliečnom tuku	ND	ND	
Fructose / Fruktóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Glucose / Glukóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Sucrose / Sacharóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Maltose / Maltóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Lactose / Laktóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Sugars / Cukry celkové	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Proteins / Bielkoviny	26,32 %	26,04 g/100g	
Salt / Soľ (Nax2,5)	1,28 g/100g	1,18 g/100g	
Aflatoxin M1 / Aflatoxín M1	0,002 µg/kg	0,002 µg/kg	
Sodium / Sodík	5132,0 mg/kg	4702,0 mg/kg	
Benzoic acid / Kyselina benzoová	9,2 mg/kg	8,5 mg/kg	
P –hydroxybenzoic acid / Kyselina p-hydroxybenzoová (PHB)	<2,0 mg/kg	<2,0 mg/kg	
Sorbic acid / Kyselina sorbová	<1,0 mg/kg	<1,0 mg/kg	

SENSORY ANALYSIS / SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
vzhľad	plátky syra ementálskeho typu s okami v ceste	plátky syra ementálskeho typu s okami v ceste
textúra	celistvá, vláčna až pružná	celistvá, vláčna až pružná
farba	syrovo-žltá	syrovo-žltá
pach chuť	charakteristická pre tento druh syra,	charakteristická pre tento druh syra,
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: Müllermilch – Mliečny nápoj s čokoládovou príchuťou, vysokopasterizovaný

DE: Müllermilch – Milchmischerzeugnis mit Schokoladengeschmack, wärmebehandelt

AT: Müllermilch – Milchmischerzeugnis mit Schokoladengeschmack, wärmebehandelt



DE, AT, rovnaké obaly

SK podobný obal

PODOBNÉ OBALY

NUTRIČNÉ HODNOTY

Krajina	Energia kJ/kcal	Tuk g/100g	NMK g/100g	Sacharidy g/100g	Cukry g/100g	Bielkoviny g/100g	Soľ g/100g	Vitamin E mg/100g	Vitamin B6 mg/100g	Vitamín B2 mg/100g	Vitamin B1 mg/100g
SK	312/74	1,6	1,1	11,4	11,0	3,3	0,14	2,9	0,28	0,35	0,23
DE	312/74	1,6	1,1	11,4	11,0	3,3	0,14	2,9	0,28	0,35	0,23
AT	312/74	1,6	1,1	11,4	11,0	3,3	0,14	2,9	0,28	0,35	0,23
RSD %	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

NMK – nasýtené mastné kyseliny

DEKLARÁCIA – KVANTITATÍVNE ZLOŽKY

Zložky	Jednotka	SK	DE	AT	RSD %
Tuk v názve	%	1,6	1,5	1,5	3,8
Obsah mliečnej zložky v názve	%	88%	-	-	
Čokoláda v prášku	%	3,8	3,8	3,8	

ZLOŽENIE

SK	DE	AT
Polotučné mlieko	Fettarme milch	Fettarme milch
Cmar	Butter milch	Butter milch
Čokoláda v prášku (cukor, kakaový prášok)	Schokoladenpulver (Zucker, Kakaopulver)	Schokoladenpulver (Zucker, Kakao pulver)
Koncentrát laktózy*	Molkenerzeugnis (srvátkový výrobok)	Molkenerzeugnis
Dextróza (glukóza)	Traubenzucker (glukóza)	Traubenzucker
Cukor	Zucker	Zucker
Modifikovaný škrob	Modifizierte Stärke	Modifizierte Stärke
Stabilizátor karagénan	Stabilisator Carageen	Stabilisator Carageen
Jedlá soľ	Speisesalz	Speisesalz
Arómy	Aroma	Aroma
Vitamíny (E, B1, B2, B6)	Vitamin E	Vitamin E
	Vitamin B1 (Thiamin) Vitamin B2 (Riboflavin) Vitamin B6	Vitamin B1 (Thiamin) Vitamin B2 (Riboflavin) Vitamin B6

*Koncentrát laktózy – nesprávny preklad použitej zložky

Ďalšie informácie

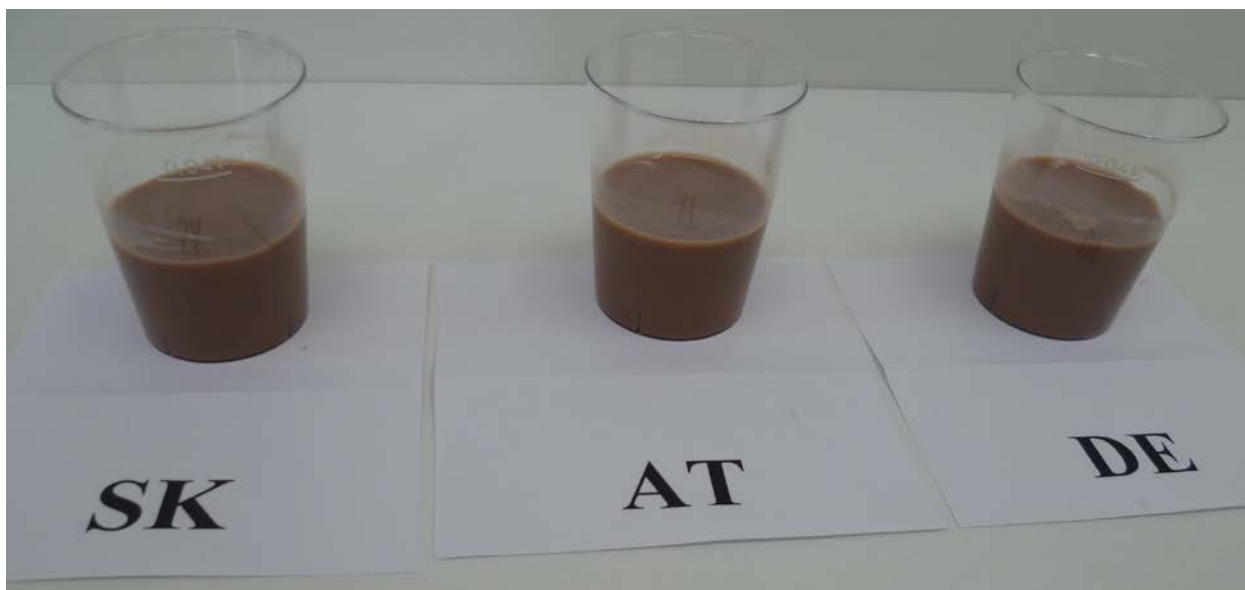
SK	DE	AT
CZ, SK,PL,H,RO	DE/AT,CH	DE/AT

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	AT	
Fructose / Fruktóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Glucose / Glukóza	2,49 g/100g	2,49 g/100g	2,56 g/100g	
Sucrose / Sacharóza	3,12 g/100g	3,06 g/100g	3,33 g/100g	
Maltose / Maltóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Lactose / Laktóza	4,95 g/100g	4,82 g/100g	4,99 g/100g	
Sugars / Cukry celkové	10,56 g/100g	10,37 g/100g	10,88 g/100g	
Acesulfame K / Acesulfam K	<0,1 mg/kg	<0,1 mg/kg	<0,1 mg/kg	
Aflatoxin M1 / Aflatoxín M1	<0,001 µg/kg	<0,001 µg/kg	<0,001 µg/kg	
Aspartame / Aspartám	<2,0 mg/kg	<2,0 mg/kg	<2,0 mg/kg	
Cyclamicacid and salts / Kyselina cyklámová a jej soli Na, Ca	<10,0 mg/kg	<10,0 mg/kg	<10,0 mg/kg	
Neohesperidine / Neohesperidín DC	<1,0 mg/kg	<1,0 mg/kg	<1,0 mg/kg	
Sacharine and salts / Sacharín a jeho soli Na, K, Ca	<2,0mg/kg	<2,0mg/kg	<2,0mg/kg	

SENZORICKÁ ANALÝZA

/Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	SK	DE
Vzhľad	mliečny nápoj	mliečny nápoj
Textúra	homogénna, tekutá	homogénna, tekutá
Farba	hnedá	hnedá
Pach	mliečny, čokoládový	mliečny, čokoládový
Chuť	sladká, mliečne čokoládová	sladká, mliečne čokoládová
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	AT	SK
Vzhľad	mliečny nápoj	mliečny nápoj
Textúra	homogénna, tekutá, hustejšia	homogénna, tekutá, redšia
Farba	hnedá	hnedá
Pach	čokoládový	čokoládový
Chuť	sladká, mliečne čokoládová	sladká, mliečne čokoládová
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

3	DE	AT
Vzhľad	mliečny nápoj	mliečny nápoj
Textúra	homogénna, tekutá, redšia	homogénna, tekutá, hustejšia
Farba	hnedá	hnedá
Pach	čokoládový	čokoládový
Chuť	sladká, mliečne čokoládová	sladká, mliečne čokoládová
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: Grand Dessert – Double Choc – čokoládový dezert s kakaovou šľahačkou.

DE: Grand Dessert – Double Choc – Schokocrème mit Schokosahne



PODOBNÉ OBALY

NÁZOV

SK: Grand Dessert – Double Choc

DE: Grand Dessert – Double Choc verbessert mit Arriba Kakao

NUTRIČNÉ HODNOTY

Krajina	Energia	Tuk g/100g	NMK g/100g	Sacharidy g/100g	Cukry g/100g	Bielkoviny g/100g	Soľ g/100g
SK	499	4,4	2,9	17,0	14,0	2,8	0,10
DE	499	4,4	2,9	17,0	14,0	2,8	0,10
RSD%	0	0	0	0	0	0	0

NMK – nasýtené mastné kyseliny

DEKLARÁCIA – KVANTITATÍVNE ZLOŽKY

Zložky	Jednotka	SK	DE	RSD%
Smotana	%	20	20	0
Odtučnené kakao	%	1,7	1,6	4,3
čokoláda	%	1	1	0
Ariba kakao	%	-	0,1	-

ZLOŽKY

SK	DE
Odstredené mlieko	Entrahmte MILCH
smotana	SAHNE
Srvátkový výrobok	MOLKENERZEUGNIS
Glukózo-fruktózový sirup	Glukose-Fruktose-Sirup
cukor	Zucker
Modifikovaný kukuričný škrob	Modifizierte Stärke
Odtučnené kakao	Fettarmer Kakao
Čokoláda (cukor, kakaový prášok, kakaové maslo)	Schokolade (Zucker, Kakaopulver, Kakaobutter)
-	fettarmer Arriba-Kakao
Zahusťovadlá karagénan, guarová guma	Verdickungsmittel: Carrageen, Guarkernmehl,
Jedlá želatína	Speisegelatine
Emulgátor E 472b	Emulgator E 472b
Aróma	Aroma
dusík	Stickstoff

OSTATNÉ ÚDAJE V OZNAČENÍ

SK	DE
SK, CZ, NL	DE
Oválna značka: DE BY 77727 EG	Oválna značka: DE BY 77727 EG

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	
Fructose / Fruktóza	1,87 g/100g	1,52 g/100g	
Glucose / Glukóza	2,68 g/100g	2,64 g/100g	
Sucrose / Sacharóza	4,39g/100g	4,52 g/100g	
Maltose / Maltóza	0,91g/100g	0,9 g/100g	
Lactose / Laktóza	2,96g/100g	2,97 g/100g	
Sugars / Cukry celkové	12,81 g/100g	12,55 g/100g	
Acesulfame K /Acesulfam K	<1,0 mg/kg	<1,0 g/100g	
Aspartame / Aspartam	<2,0 mg/kg	<2,0 mg/kg	
Cyclami acid and salts / Kyselina cyklámová a jej soli Na,K,Ca	<10,0 mg/kg	<10,0 mg/kg	
Steviozideglycozides / Glykozidysteviolu	<5,0 mg/kg	<5,0 mg/kg	
Neohesperidine / Neohesperidín DC	<1,0 mg/kg	<1,0 mg/kg	
Sacharine and salts / Sacharín a jeho soli Na,K,Ca	<2,0 mg/kg	<2,0 mg/kg	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
vzhľad	dezert so šľahačkou	dezert so šľahačkou
textúra	homogénna, mäkká, šľahačka: našľahaná	homogénna, mäkká, šľahačka: našľahaná
farba	tmavohnedá šľahačka: hnedá	tmavohnedá šľahačka: hnedá
pach chuť	mliečna, sladká, čokoládová	mliečna, sladká, čokoládová
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: Zott Monte – Mliečny dezert čokoládový s lieskovým orieškom
DE: Zott Monte – Milch Dessert mit Schoko und Haselnuss
AT: Zott Monte – Milch Dessert mit Schoko und Haselnuss



ROVNAKÉ OBALY

VÝŽIVOVÉ HODNOTY NA 100 G

Krajina	Energia kJ/kcal	Tuk g/100g	NMK g/100g	Sacharidy g/100g	Cukry g/100g	Bielkoviny g/100g	Soľ g/100g	Vápnik mg/100g	Vitamín A µg
SK	813/195	13,3	8,8	15,9	13,7	2,8	0,13	120	120
DE	813/195	13,3	8,8	15,9	13,7	2,8	0,13	120	120
AT	813/195	13,3	8,8	15,9	13,7	2,8	0,13	120	120
RSD %	0	0	0	0	0	0	0	0	0

NMK – nasýtené mastné kyseliny

Deklarácia – kvantitatívne zložky

Zložky	Jednotka	SK	DE	AT	RSD %
mlieko	%	49	49	49	0
Kakaový prášok	%	0,8	0,8	0,8	0
Pasta z lieskových orieškov	%	0,5	0,5	0,5	0
Čokoládový prášok	%	0,5	0,5	0,5	0

ZLOŽKY

SK	DE	AT
mlieko	Vollmilch	Vollmilch
smotana	Sahne	Sahne
Cukor	Zucker	Zucker
Modifikovaný škrob	Modifizierte Stärke	Modifizierte Stärke
Odtučnený kakaový prášok	Fettarmes Kakaopulver	Fettarmes Kakaopulver
Pasta z lieskových orieškov	Haselnuss Mark	Haselnuss Mark
Čokoládový prášok	Schokoladenpulver	Schokoladenpulver
Zahusťovadlá: karagénan	Verdickungsmittel: Carrageen	Verdickungsmittel: Carrageen
Karobová guma	Johannisbrotkernmehl	Johannisbrotkernmehl
Citran vápenatý	Calciumcitrate	Calciumcitrate
Aróma	Aroma	Aroma

Ostatné údaje

SK	DE	AT
CZ, SK, HU, GB, RO,	DE	DE

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	AT	
Fructose / Fruktóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Glucose / Glukóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Sucrose / Sacharóza	10,22 g/100g	10,82 g/100g	11,16 g/100g	
Maltose / Maltóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Lactose / Laktóza	3,3 g/100g	3,51 g/100g	3,59 g/100g	
Sugars / Cukry celkové	13,52 g/100g	14,33 g/100g	14,75 g/100g	
Peanuts / Arašidy	negative	negative	negative	
Soya / Sója	negative	negative	negative	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuhelníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	AT	DE
Vzhľad	čokoládovo-mliečny dezert v dvoch vrstvách	čokoládovo-mliečny dezert v dvoch vrstvách
Textúra	homogénna	homogénna
Farba	hnedá a krémovo-biela	hnedá a krémovo-biela
Pach	sladká, mliečna, čokoládová, oriešková	sladká, mliečna, čokoládová, oriešková
Chuť		
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	DE	SK
Vzhľad	čokoládovo-mliečny dezert v dvoch vrstvách	čokoládovo-mliečny dezert v dvoch vrstvách
Textúra	homogénna	homogénna
Farba	hnedá a krémovo-biela	hnedá a krémovo-biela
Pach	sladká, mliečna, čokoládová, oriešková	sladká, mliečna, čokoládová, oriešková
Chuť		
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

3	SK	AT
Vzhľad	čokoládovo-mliečny dezert v dvoch vrstvách	čokoládovo-mliečny dezert v dvoch vrstvách
Textúra	homogénna	homogénna
Farba	hnedá a krémovo-biela	hnedá a krémovo-biela
Pach	sladká, mliečna, čokoládová, oriešková	sladká, mliečna, čokoládová, oriešková
Chuť		
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: Kinder Maxi King Oblátka s mliečno - karamelovou náplňou (56 %) v mliečnej čokoláde s drvenými lieskovcami
DE: Kinder Maxi King – Haselnuss – Milchcreme (45 %) – Spezialität in Waffel (4%) mit Milkschokolade überzogen
AT: Kinder Maxi King – Haselnuss – Milchcreme (45 %) – Spezialität in Waffel (4%) mit Milkschokolade überzogen



ROVNAKÉ OBALY

NUTRIČNÉ HODNOTY

Krajina	Energia kJ/kcal	Tuk g/100g	NMK g/100g	Sacharidy g/100g	Cukry g/100g	Bielkoviny g/100g	Soľ g/100g
SK 8025	2165/ 521	37,5	19	38,2	35,6	6,7	0,191
DE 7674	2165/ 521	37,5	19	38,2	35,6	6,7	0,191
AT 7737	2165/ 521	37,5	19	38,2	35,6	6,7	0,191
RSD %	0	0	0	0	0	0	0

NMK – nasýtené mastné kyseliny

DEKLARÁCIA – KVANTITATÍVNE ZLOŽKY

Zložky	Jednotka	SK	DE	AT
*Mliečno-karamelová náplň	%	56	-	-
*Orieškovo mliečny krém	%	-	45	45
*Wafľa, oblátka	%	-	4	4
mlieko	%	14,5	14,5	14,5
Mliečna čokoláda	%	28,5	28,5	28,5
Plnotučné sušené mlieko (v mliečnej čokoláde)	%	15,5	-	-
Mliečny karamel	%	11	11	11
Sladené kondenzované mlieko v karameli	%	50	-	-
Lieskové oriešky	%	10,5	10,5	10,5
Odtučnené sušené mlieko/sušené odstredené mlieko	%	5,5	5,5	5,5

- Rozdiel v rozšírenom názve výrobku (Wafľa alebo oblátka) je iba rozdiel v použitej terminológii, jedná sa o tú istú senzoricky nerozlíšenú zložku
- QUID sa uvádza u zložky, ktorá je súčasťou názvu alebo je významná pre daný produkt – rozdiel súvisí s rozdielnym opisným názvom produktu

ZLOŽKY

SK	DE	AT
Mliečna čokoláda (kakaové maslo, cukor, sušené plnotučné mlieko, kakaová hmota, emulgátor : lecitíny (sójové); vanilín)	Milchschokolade (Kakaobutter, Zucker, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Emulgator Lecithine (Soja), Vanillin)	Milchschokolade (Kakaobutter, Zucker, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Emulgator Lecithine (Soja), Vanillin)
Pasterizované mlieko	Frische Vollmilch	Frische Vollmilch
Cukor	Zucker	Zucker
Karamel (sladené kondenzované mlieko, cukor, lieskovce, palmový olej, aróma)	Milchkaramell (gezuckerte Kondensmilch, Zucker, Haselnüsse. Palmöl, Aroma)	Milchkaramell (gezuckerte Kondensmilch, Zucker, Haselnüsse. Palmöl, Aroma)
Lieskovce	Haselnüsse	Haselnüsse
Palmový olej	Palmöl	Palmöl
Sušené odtučnené mlieko	MAGERMILCHPULVER	MAGERMILCHPULVER
Pšeničná múka	WEIZENMEHL	WEIZENMEHL
Maslový tuk	Butterreinfett	Butterreinfett
Ryžová múka	Reismehl	Reismehl
*Maniokový škrob	Tapiokstarke	Tapiokstarke
Emulgátory(mono- a diglyceridy masných kyselín, lecitíny (sójové), kypriaca látka (E 500ii), zahusťovadlo (E 417).	Emulgatoren: Mono - und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (Soja)	Emulgatoren: Mono - und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (Soja)
Vanilín	Vanillin	Vanillin
Jedlá soľ	salz	salz
Kypriaca látka (E 500ii)	Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat	Backtriebmittel
Zahusťovadlo	Verdickungsmittel Tarakernmehl	Verdickungsmittel Tarakernmehl

- Múka tapioka je jemný prášok získaný z koreňa rastliny manioku. Ide o tú istú zložku slovné vyjadrenú iným názvom.

Ostatné údaje v označení

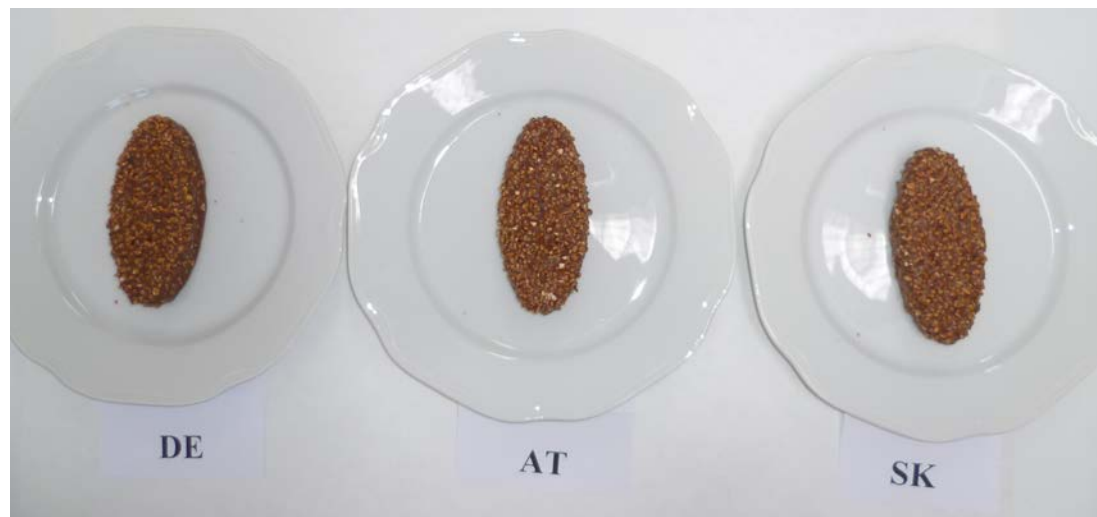
SK	DE	AT
CZ, SK, PL,	DE	DE

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	AT	
Fructose / Fruktóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Glucose / Glukóza	0,6 g/100g	0,53 g/100g	0,55 g/100g	
Sucrose / Sacharóza	27,2 g/100g	28,0 g/100g	26,47 g/100g	
Maltose / Maltóza	<0,5 g/100g	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Lactose / Laktóza	6,82 g/100g	6,81 g/100g	6,64 g/100g	
Sugars / Cukry celkové	34,62 g/100g	35,34 g/100g	33,66 g/100g	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuhelníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	DE	SK
Vzhľad	oblátka s mliečno-karamelovou náplňou v čokoláde, s drvenými orieškami	oblátka s mliečno-karamelovou náplňou v čokoláde, s drvenými orieškami
Textúra	čokoláda: tuhá náplň: polotuhá	čokoláda: tuhá náplň: polotuhá
Farba	čokoláda: hnedá náplň: biela karamel: žltohnedá	čokoláda: hnedá náplň: biela karamel: žltohnedá
Pach Chuť	sladká, mliečne karamelová, oriešková	sladká, mliečne karamelová, oriešková
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	SK	AT
Vzhľad	oblátka s mliečno-karamelovou náplňou v čokoláde, s drvenými orieškami	oblátka s mliečno-karamelovou náplňou v čokoláde, s drvenými orieškami
Textúra	čokoláda: tuhá náplň: polotuhá	čokoláda: tuhá náplň: polotuhá
Farba	čokoláda: hnedá náplň: biela karamel: žltohnedá	čokoláda: hnedá náplň: biela karamel: žltohnedá
Pach Chuť	sladká, mliečne karamelová, oriešková	sladká, mliečne karamelová, oriešková
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

3	AT	DE
Vzhľad	oblátka s mliečno-karamelovou náplňou v čokoláde, s drvenými orieškami	oblátka s mliečno-karamelovou náplňou v čokoláde, s drvenými orieškami
Textúra	čokoláda: tuhá náplň: polotuhá	čokoláda: tuhá náplň: polotuhá
Farba	čokoláda: hnedá náplň: biela karamel: žltohnedá	čokoláda: hnedá náplň: biela karamel: žltohnedá
Pach Chuť	sladká, mliečne karamelová, oriešková	sladká, mliečne karamelová, oriešková
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: Kinder Pingui Čokoláda

DE: Kinder Pingui Schoko

AT: Kinder Pingui Schoko



ROVNAKÉ OBALY

NUTRIČNÉ HODNOTY

Krajina	Energia kJ/kcal	Tuk g/100g	NMK g/100g	Sacharidy g/100g	Cukry g/100g	Bielkoviny g/100g	Sol' g/100g
SK/8024	1858/ 446	28,3	18,1	41,5	34,5	5,3	0,229
DE7675	1873/450	29,7	20,0	37,8	33,1	7,0	0,254
AT 7738	1873/ 450	29,7	20,0	37,8	33,1	7,0	0,254
RSD%	0,5	2,8	5,7	5,5	2,4	15,3	5,9

NMK – nasýtené mastné kyseliny

DEKLARÁCIA – KVANTITATÍVNE ZLOŽKY

Zložky	Jednotka	SK	DE	AT	RSD %
Mliečna náplň	%	45	48,5	48,5	4,3
Pasterizované mlieko/ Frische Vollmilch	%	21	24	24	7,5
Čokoláda	%	20	21	21	2,8
Odtučnené sušené mlieko	%	5	9,5	9,5	32,5
Mliečna čokoláda	%	-	1	1	-

ZLOŽKY

SK	DE	AT
Pasterizované mlieko	Frische VOLLMILCH	Frische VOLLMILCH
Čokoláda (cukor, kakaová hmota, kakaové maslo, emulgátor: lecitíny, (SÓJOVÉ) ; vanilín)	Halbbitterschokolade (Zucker, Kakao-masse, Kakaobutter, Emulgator Lecithine, Vanilin)	Halbbitterschokolade (Zucker, Kakao-masse, Kakaobutter, Emulgator Lecithine, Vanilin)
Cukor	Zucker	Zucker
Palmový olej	Palmöl	Palmöl
Pšeničná múka	WEIZENMEHL	WEIZENMEHL
Sušené odtučnené mlieko	MAGERMILCHPULVER	MAGERMILCHPULVER
Dextróza	-	-
Kakao	-	-
MASLOVÝ tuk	Butterreinfett	Butterreinfett
-	Kakaobutter	Kakaobutter
VAJCIA	VOLLEIPULVER	VOLLEIPULVER
Glukózovo-fruktózový sirup	-	-
-	Traubenzucker	Traubenzucker
-	VOLLMILCHSCHOKOLADE (Zucker, VOLLMILCHPULVER , Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator Lecithine (SOJA), Vanilin)	VOLLMILCHSCHOKOLADE (Zucker, VOLLMILCHPULVER , Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator Lecithine (SOJA), Vanilin)
Kakaový prášok so zníženým množstvom tuku	Fettarmer Kakao	Fettarmer Kakao
Kvasnice	Backhefe	Backhefe
Arómy	Natürliches Aroma	Natürliches Aroma
Emulgátor (mono- a diglyceridymastných kyselín)	Emulgator Mono – und Diglyceride von Speisefettsäuren	Emulgator Mono – und Diglyceride von Speisefettsäuren
Soľ	Salz	Salz
-	GERSTENMALZEXTRAKTPULVER	GERSTENMALZEXTRAKTPULVER
-	Vanilin	Vanilin

Ostatné údaje v označení

SK, CZ	DE	AT
--------	----	----

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	AT	
Fructose / Fruktóza	1,36 g/100g	1,11 g/100g	1,1 g/100g	
Glucose / Glukóza	3,91 g/100g	2,7 g/100g	2,85 g/100g	En > 1, EnSK=1,4
Sucrose / Sacharóza	24,9 g/100g	21,71 g/100g	21,96 g/100g	
Maltose / Maltóza	<0,5 g/100g	<0,5 g/100g	<0,5 g/100g	
Lactose / Laktóza	3,78 g/100g	6,18 g/100g	6,8 g/100g	En > 1, EnSK=1,8, EnAT=1,2
Sugars / Cukry celkové	33,95 g/100g	31,7 g/100g	32,71 g/100g	
Vanillin / Vanilín	47,9 mg/100g	112,7 mg/100g	117,4 mg/100g	En > 1, EnSK=2,6; EnDE=1,2 ; EnAT=1,5
Aflatoxin M1 / Aflatoxín M1	<0,001 µg/kg	<0,001 µg/kg	<0,001 µg/kg	
Bielkoviny	5,66 %	6,94 %	7,06 %	En > 1, EnSK=1,6

Senzorická analýza

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	DE	SK
Vzhľad	piškótové rezy s náplňou poliate čokoládovou polevou na reze: piškótové rezy s mliečnou náplňou predelené v strede čokoládovou plnkou; máčané v čokoláde	piškótové rezy s náplňou poliate čokoládovou polevou na reze: piškótové rezy s mliečnou náplňou predelené v strede čokoládovou plnkou; máčané v čokoláde
Textúra	rezy: dobre prepečená, pórovitejšia náplň: rovnorodá, jemná poleva: tuhá	rezy: dobre prepečená, menej pórovitá náplň: rovnorodá, jemná poleva: tuhá
Farba	rezy: hnedá náplň: biela poleva: hnedá	rezy: hnedá náplň: biela poleva: hnedá
Pach Chuť	sladká, mliečna, kakaová	sladká, mliečna, kakaová
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	SK	AT
Vzhľad	piškótové rezy s náplňou poliate čokoládovou polevou na reze: piškótové rezy s mliečnou náplňou predelené v strede čokoládovou plnkou; máčané v čokoláde	piškótové rezy s náplňou poliate čokoládovou polevou na reze: piškótové rezy s mliečnou náplňou predelené v strede čokoládovou plnkou; máčané v čokoláde
Textúra	rezy: dobre prepečená, menej pórovitá náplň: rovnorodá, jemná poleva: tuhá	rezy: dobre prepečená, pórovitejšia náplň: rovnorodá, jemná poleva: tuhá
Farba	rezy: hnedá náplň: biela poleva: hnedá	rezy: hnedá náplň: biela poleva: hnedá
Pach Chuť	sladká, mliečna, kakaová	sladká, mliečna, kakaová
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

3	AT	DE
Vzhľad	piškótové rezy s náplňou poliate čokoládovou polevou na reze: piškótové rezy s mliečnou náplňou predelené v strede čokoládovou plnkou; máčané v čokoláde	piškótové rezy s náplňou poliate čokoládovou polevou na reze: piškótové rezy s mliečnou náplňou predelené v strede čokoládovou plnkou; máčané v čokoláde
Textúra	rezy: dobre prepečená, pórovitá náplň: rovnorodá, jemná poleva: tuhá	rezy: dobre prepečená, pórovitá náplň: rovnorodá, jemná poleva: tuhá
Farba	rezy: hnedá náplň: biela poleva: hnedá	rezy: hnedá náplň: biela poleva: hnedá
Pach Chuť	sladká, mliečna, kakaová	sladká, mliečna, kakaová
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: Nutella B-ready Ferrero
DE: Nutella B-ready Ferrero
AT: Nutella B-ready Ferrero



ROVNAKÉ OBALY

Nutričné hodnoty na 100 g výrobku

Krajina	Energia kJ/kcal	Tuk g/100g	NMK g/100g	Sacharidy g/100g	Cukry g/100g	Bielkoviny g/100g	Soľ g/100g
SK	2177/521	27	9,5	60,7	47,1	7,2	0,559
DE	2177/521	27	9,5	60,7	47,1	7,2	0,559
AT	2177/521	27	9,5	60,7	47,1	7,2	0,559
RSD %	0	0	0	0	0	0	0

NMK – nasýtené mastné kyseliny

DEKLARÁCIA – KVANTITATÍVNE ZLOŽKY

Zložky	Jednotka	SK	DE	AT	RSD %
Nátierka z lieskovcov a kakaa	%	81,5	81,5	81,5	0
Lieskové oriešky	%	13	13	13	0
Sušené odtučnené mlieko	%	8,7	8,7	8,7	0
Kakaový prášok so zníženým obsahom tuku	%	7,4	-	7,4	-
wafle	%	16	16	16	0
Pšeničné chrumky	%	2	2	2	0

ZLOŽKY

SK	DE	AT
Chrumková oblátka plnená nátierkou z lieskovcov a kakaa a malými pšeničnými chrumkami	Waffel Spezialität gefüllt mit Nuss- Nugat- Creme und Weizen Crisp	Waffel Spezialität gefüllt mit Nuss- Nugat- Creme und Weizen Crisp
Nátierka (Cukor, Palmový olej , Lieskové oriešky, Sušené odtučnené mlieko, Kakaový prášok so zníženým množstvom tuku, Emulgátor: lecitíny (sójové), vanilín)	Creme (Zucker, Palmöl, Haselnüsse, Magermilchpulver, fettarmer Kakao, Emulgator: Lecithine (Soja) Vanillin)	Creme (Zucker, Palmöl, Haselnüsse, Magermilchpulver, fettarmer Kakao, Emulgator: Lecithine (Soja) Vanillin)
Oblátka (pšeničná múka, droždie, práškový extrakt z jačmenného sladu, jedlá soľ, sušené odtučnené mlieko, emulgátor: lecitíny	Waffel (Weizenmehl, Backhefe, Gerstenmalzextrakt, Salz, Magermilchpulver,	Waffel (Weizenmehl, Backhefe, Gerstenmalzextrakt, Salz,

(sójové), pšeničná bielkovina, mliečna bielkovina)	Emulgator, Lecithine (Soja), Weizenkleber, Milcheiweiß)	Magermilchpulver, Emulgator, Lecithine (Soja), Weizenkleber, Milcheiweiß)
Pšeničné chrumky (pšeničná múka, práškový extrakt, droždie, jedlá soľ, sušené odtučnené mlieko, emulgátor: lecitíny (sójové), pšeničná bielkovina, mliečna bielkovina)	Weizen Crisp (Weizenmehl, Gerstenmalzextrakt, Backhefe, Salz, Magermilchpulver, Emulgator Lecithine (Soja), Weizenkleber, Milcheiweiß).	Weizen Crisp (Weizenmehl, Gerstenmalzextrakt, Backhefe, Salz, Magermilchpulver, Emulgator Lecithine (Soja), Weizenkleber, Milcheiweiß).

Ostatné údaje v označení

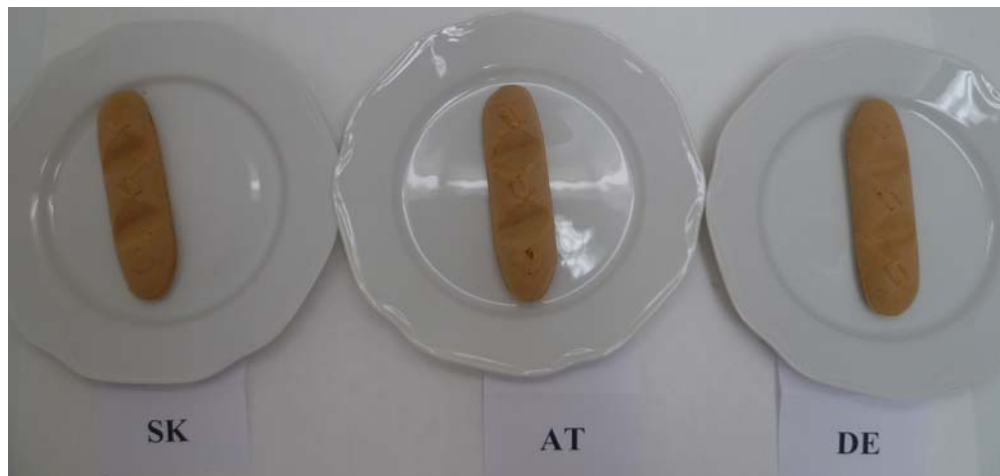
SK	DE	AT
HU, CZ, SK, RO, BG,	FR, DE	A/D, CH, FI,DK/SE/NO

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	AT	
Sodium / Sodík	1804,0 mg/kg	1823,0 mg/kg	1843,0 mg/kg	
Peanuts / Arašidy	negative	negative	negative	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	AT	SK
Vzhľad	oblátka s náplňou a malými chrumkami	oblátka s náplňou a malými chrumkami
Textúra	oblátka: krehká, chrumková náplň: polotuhá chrumky: chrumková	oblátka: krehká, chrumková náplň: polotuhá chrumky: chrumková
Farba	oblátka a chrumky: zlatohnedá náplň: hnedá	oblátka a chrumky: zlatohnedá náplň: hnedá
Pach Chuť	sladká, oblátková, kakaovo-oriešková	sladká, oblátková, kakaovo-oriešková
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	DE	AT
Vzhľad	oblátka s náplňou a malými chrumkami	oblátka s náplňou a malými chrumkami
Textúra	oblátka: krehká, chrumková náplň: polotuhá chrumky: chrumková	oblátka: krehká, chrumková náplň: polotuhá chrumky: chrumková
Farba	oblátka a chrumky: zlatohnedá náplň: hnedá	oblátka a chrumky: zlatohnedá náplň: hnedá
Pach Chuť	sladká, oblátková, kakaovo-oriešková	sladká, oblátková, kakaovo-oriešková
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

3	DE	SK
Vzhľad	oblátka s náplňou a malými chrumkami	oblátka s náplňou a malými chrumkami
Textúra	oblátka: krehká, chrumková náplň: polotuhá chrumky: chrumková	oblátka: krehká, chrumková náplň: polotuhá chrumky: chrumková
Farba	oblátka a chrumky: zlatohnedá náplň: hnedá	oblátka a chrumky: zlatohnedá náplň: hnedá
Pach Chuť	sladká, oblátková, kakaovo-oriešková	sladká, oblátková, kakaovo-oriešková
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: Nutella Ferrero
DE: Nutella Ferrero
AT: Nutella Ferrero



ROVNAKÉ OBALY

Výživové údaje

Krajina	Energia kJ/kcal	Tuk g/100g	NMK g/100g	Sacharidy g/100g	Cukry g/100g	Bielkoviny g/100g	Soľ g/100g
SK	2252/539	30,9	10,6	57,5	56,3	6,3	0,107
DE	2252/539	30,9	10,6	57,5	56,3	6,3	0,107
AT1	2252/539	30,9	10,6	57,5	56,3	6,3	0,107
RSD %	0	0	0	0	0	0	0

NMK – nasýtené mastné kyseliny

DEKLARÁCIA – KVANTITATÍVNE ZLOŽKY

Zložky	Jednotka	SK	DE	AT	RSD %
Lieskové oriešky	%	13	13	13	0
Sušené odtučnené mlieko	%	8,7	8,7	8,7	0
Kakaový prášok so zníženým množstvom tuku		7,4	-	7,4	

ZLOŽKY

SK	DE	AT
Cukor	Zucker	Zucker
Palmový olej	Palmöl	Palmöl
Kakaový prášok so zníženým množstvom tuku	Fettarmer kakao	Fettarmer kakao
Lieskové oriešky	Haselnüsse	Haselnüsse
Sušené odtučnené mlieko	Magermilchpulver	Magermilchpulver
Emulgátor: lecitíny sójové	Emulgator lecithine soja	Emulgator lecithine soja
Vanilín	Vanilin	Vanilin

OSTATNÉ ÚDAJE

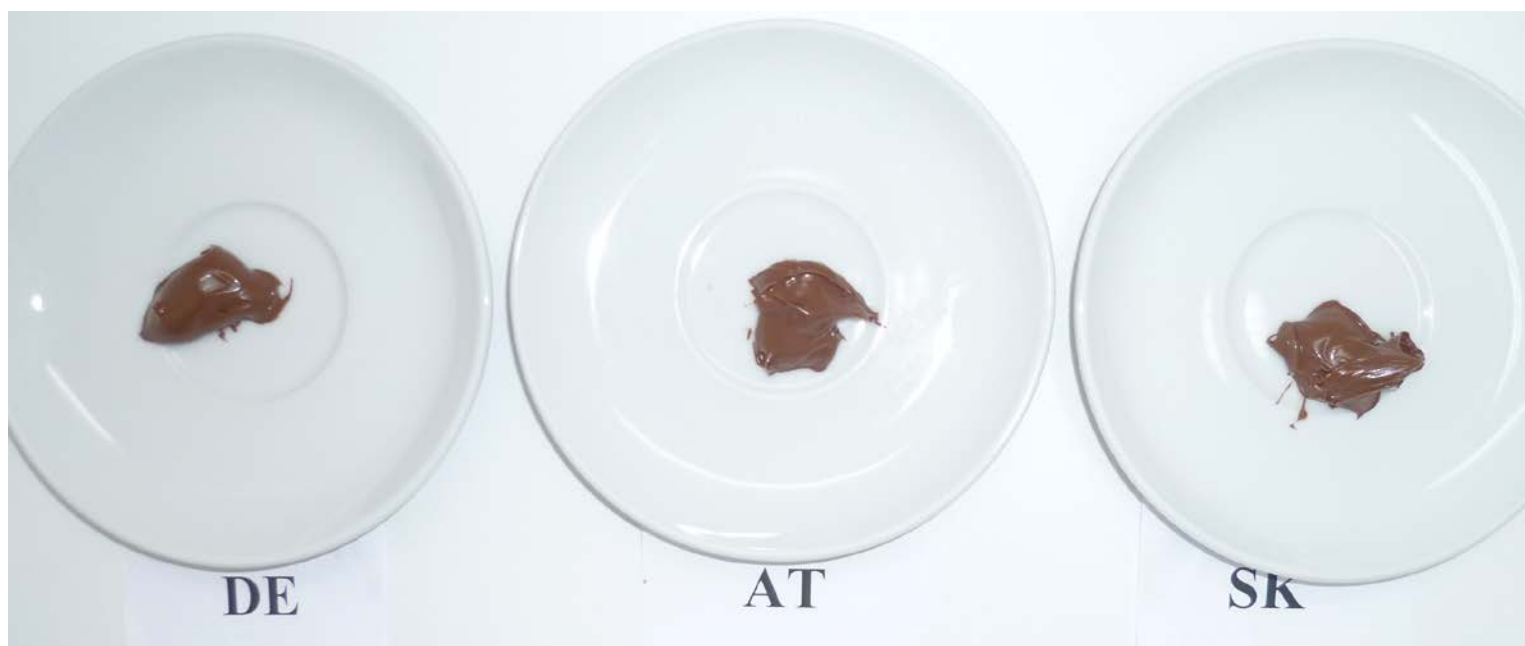
SK	DE	AT
SK, CZ, HU, RO	DE	AT

ANALÝZY

Krajina/ analýza	SK	DE	AT	
Vanilline / Vanilín	93,0 mg/kg	94,5 mg/kg	95,7 mg/kg	
Hazelnuts / Lieskové orechy	positive	positive	positive	
Peanuts / Arašidy	negative	negative	negative	
Walnuts / Vlašské orechy	negative	negative	negative	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	AT	SK
Vzhľad	homogénna nátierka	homogénna nátierka
Textúra	rovnorodá, polotuhá, roztierateľná	rovnorodá, polotuhá, roztierateľná
Farba	hnedá	hnedá
Pach Chuť	sladká, kakaová oriešková	sladká, kakaová oriešková
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	SK	DE
Vzhľad	homogénna nátierka	homogénna nátierka
Textúra	rovnorodá, polotuhá, roztierateľná	rovnorodá, polotuhá, roztierateľná
Farba	hnedá	hnedá
Pach Chuť	sladká, kakaová oriešková	sladká, kakaová oriešková
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

3	DE	AT
Vzhľad	homogénna nátierka	homogénna nátierka
Textúra	rovnorodá, polotuhá, roztierateľná	rovnorodá, polotuhá, roztierateľná
Farba	hnedá	hnedá
Pach Chuť	sladká, kakaová oriešková	sladká, kakaová oriešková
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK:K Classic Mackerel Fillets in tomato sauce – Filety z makrely v rajčinovej omáčke
DE: K Classic Makrelen – Filets in Tomaten sauce



ROVNAKÉ OBALY

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100 G

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Vláknina	Bielkoviny	Soľ
SK	677 kJ/162 kcal	10 g	2,3 g	3,6 g	1,8 g	-	14 g	0,81 g
DE	677 kJ/162 kcal	10 g	2,3 g	3,6 g	1,8 g	<1,0 g	14 g	0,81 g
RSD%	0	0	0	0	0		0	0

ZLOŽENIE:

SK	DE	RSD %
filety z Makrely obyčajnej (<i>Scomber scombrus</i>)(64%)	Makrelenfilets (<i>Scomber scombrus</i>)* (64%)	0
pitná voda	Trinkwasser	
rajčinový pretlak (12,3%)	Tomatenmark (12,3%)	0
jedlá soľ	Speisesalz	

ĎALŠIE INFORMÁCIE

SK	DE
CZ, PL, SK,	DE
Oválna značka: DK 2044 EF	Oválna značka: DK 2044 EF

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	
Salt /Soľ (Nax2,5)	1 g/100g	1 g/100g	
Drained weight (weight of solids) / Hmotnosť pevného podielu	63,7 g	60,3 g	
Net weight / Hmotnosť obsahu	129,0 g	128,6 g	
Amaranth / Amarant, C.I. 16 185, E 123	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Cadmium / Kadmium	0,005 mg/kg	0,007 mg/kg	
Lead / Olovo	0,02 mg/kg	0,025 mg/kg	
Mercury / Ortuť	0,03624 mg/kg	0,03551 mg/kg	
Tin / Cín	<0,15	<0,15	
Sodium / Sodík	4015,0 mg/kg	4119,0 mg/kg	
Quinoline Yellow /Chinolínová žltá, C.I. 47 005, E 104	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Erythrosine / Erytrozín, C.I. 45 430, E 127	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Benzoicacid / Kyselina benzoová	<1,0 mg/kg	<1,0 mg/kg	
P-hydroxybenzoic acid / Kyselina p-hydroxybenzoová	<2,0 mg/kg	<2,0 mg/kg	
Sorbic acid / Kyselina sorbová	<1,0 mg/kg	<1,0 mg/kg	
Ponceau 4R / Ponceau 4 R (košenilová červená), C.I. 16 255, E 129	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Sunset Yellow / Žltá SY (FCF), C.I. 15 985, E 110	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Dyes group III / Farbivá skupina III	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	

SENSORY ANALYSIS / SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
vzhľad	kúsky rybacieho mäsa v rajčinovej omáčke	kúsky rybacieho mäsa v rajčinovej omáčke
textúra	primerane mäkká, súdržná	primerane mäkká, súdržná
farba	červeno- hnedá	červeno- hnedá
pach chuť	charakteristická rybacia, primerane slaná	charakteristická rybacia, primerane slaná
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK:K Classic Herring fillets Tomato – Filety zo sledňa obyčajného v rajčinovej omáčke
DE: K Classic Herings – Filets in Tomaten-Sauce



ROZDIELNE OBALY

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100 G

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Vláknina	Bielkoviny	Soľ
SK	757 kJ/182 kcal	13 g	2,1 g	5,0 g	2,7 g	-	11 g	1,4 g
DE	757 kJ/182 kcal	13 g	2,1 g	5,0 g	2,7 g	<0,5 g	11 g	1,4 g
RSD %	0	0	0	0	0	-	0	0

ZLOŽENIE:

SK	DE	RSD%
filety zo sled' obyčajný (Clupeaharengus) (60%)	Heringsfilets (60%*) (Clupeaharengus**)	
pitná voda	Trinkwasser	
rajčinový pretlak (14,4%)	Tomatenmark (14%)	2
repkový olej	Rapsöl	
cukor	Zucker	
kvasný ocot liehový	Branntweinessig	
ryžový škrob	Reisstärke	
jedlá soľ	Speisesalz	
zahusťovadlo: guarová guma	Verdickungsmittel: Guarkernmehl.	
	*Gewichtverlust durch Erhitzen.	

ĎALŠIE INFORMÁCIE

SK	DE
CZ, SK, HR	DE
Oválna značka: DE MV – EFB 008 EG	Oválna značka: DE MV – EFB 008 EG

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	
Drained weight (weight of solids) / Hmotnosť pevného podielu	109,6g	90,2g	En>1 En=1,4
Net weight / Hmotnosť obsahu	208,7g	211,8g	
Cadmium / Kadmium	0,005mg/kg	0,008mg/kg	
Lead / Olovo	0,026mg/kg	0,022mg/kg	
Mercury / Ortuť	0,0633mg/kg	0,0518mg/kg	
Tin / Cín	<0,15mg/kg	<0,15mg/kg	
Sodium / Sodík	5432,0mg/kg	3542,0mg/kg	En>1 En=1,5
Sol / Salt	16000 mg/kg	13300 mg/kg	En>1 En=1,3
Quinoline Yellow / Chinolínová žltá C.I. 47 005, E 104	<0,5mg/kg	<0,5mg/kg	
Erythrosine / Erytrozín C.I. 45 430, E127	<0,5mg/kg	<0,5mg/kg	
Benzoic acid / Kyselina benzoová	11,0mg/kg	11,0mg/kg	
P –hydroxybenzoic acid / Kyselina p-hydroxybenzoová (PHB)	<2,0mg/kg	<2,0mg/kg	
Sorbic acid / Kyselina sorbová	<1,0mg/kg	<1,0mg/kg	
Ponceau 4R / Ponceau 4R (košenilová červená A) C.I. 16 255, E 124	<0,5mg/kg	<0,5mg/kg	
Sunset Yellow / Žltá SY (FCF), C.I. 15 985, E 110	<0,5mg/kg	<0,5mg/kg	
Dyes group III / Farbivá-skupina III	<0,5mg/kg	<0,5mg/kg	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
vzhľad	rybacie filety v rajčinovej omáčke	rybacie filety v rajčinovej omáčke
textúra	primerane mäkká, súdržná	primerane mäkká, súdržná
farba	červeno- hnedá	červeno- hnedá
pach chuť	charakteristická rybacia, primerane slaná	charakteristická rybacia, primerane slaná
Nebol zistený rozdiel		

SK: Appel Hering – Filety zo sled'a v paradajkovej omáčke

DE: Appel Hering – Zarte Filets in Tomaten - Creme



ROVNAKÉ OBALY

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE V 100 G

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Bielkoviny	Soľ
SK 7839	844 kJ/203 kcal	14,5 g	2,3 g	5,5 g	4,5 g	11,6 g	0,78 g
DE 7670	844 kJ/203 kcal	14,5 g	2,3 g	5,5 g	4,5 g	11,6 g	0,78 g
RSD %	0	0	0	0	0	0	0

ZLOŽENIE:

SK	DE	RSD %
filety zo sleďa (Clupeaharengus) (60%)	Heringsfilets (60%) (Clupea-harengus)	0
drvené paradajky (14%)	Tomatenmark (14%)	0
voda	Wasser	
repkový olej	Rapsöl	
cukor	Zucker	
ocot	Branntweinessig	
modifikovaný škrob	modifizierte Stärke	
jedlá soľ	Speisesalz	
zahusťovadlá (guarová guma, karobová guma)	Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl)	
koreniny	Gewürze	

ĎALŠIE INFORMÁCIE

SK	DE
CZ, SK, HU	DE
Oválna značka: DE NI 27472 EG	Oválna značka: DE NI 27472 EG

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	
Drained weight (weight of solids) / Hmotnosť pevného podielu	90,6 g	90,2 g	
Net weight / Hmotnosť obsahu	211,5 g	211,8 g	
Amaranth / Amarant , C.I., E 123	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Cadmium / Kadmium	0,005 mg/kg	0,008 mg/kg	
Lead / Olovo	0,02 mg/kg	0,022 mg/kg	
Mercury / Ortuť	0,04213 mg/kg	0,0518 mg/kg	
Tin / Cín	<0,15 mg/kg	<0,15 mg/kg	
Sodium / Sodík	3708,0 mg/kg	3542,0 mg/kg	
Quinoline Yellow / Chinolínová žltá, C.I. 47 005, E104	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Erythrosine / Erytrozín C.I. 45 430, E127	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Benzoic acid / Kyselina benzoová	13,6 mg/kg	11,0 mg/kg	
P –hydroxybenzoic acid / Kyselina p-hydroxybenzoová (PHB)	<2,0 mg/kg	<2,0 mg/kg	
Sorbic acid / Kyselina sorbová	<1,0 mg/kg	<1,0 mg/kg	
Ponceau 4R / Ponceau 4R (košenilová červená A) C.I. 16 255, E 124	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Sunset Yellow / Žltá SY (FCF), C.I. 15 985, E 110	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Dyes group III / Farbivá-skupina III	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
vzhľad	rybacie filety v rajčinovej omáčke	rybacie filety v rajčinovej omáčke
textúra	primerane mäkká súdržná	primerane mäkká súdržná
farba	červeno- hnedá - svetlejšia	červeno- hnedá
pach chuť	charakteristická rybacia, paradajková	charakteristická rybacia, paradajková
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: RIO mare – Tuniak v olivovom oleji

DE: RIO mare – Thunfisch – Filets in Olivenöl – geschnitten

AT: RIO mare – Thunfisch in Olivenöl



AT, SK rovnaké obaly

DE odlišný obal

ROZDIELNE OBALY

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100 G VÝROBKU

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Vláknina	Bielkoviny	Sol'
SK	1667 kJ/403 kcal	37 g	6,0 g	0 g	0 g	-	17 g	1,1 g
AT	1695 kJ/410 kcal	38 g	6,2 g	0 g	0 g	-	17 g	1,3 g
RSD %	1,2	1,9	2,3	0	0		0	11,8

Výživové údaje na 100 g pevného podielu

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Vláknina	Bielkoviny	Sol'
DE	815 kJ/195 kcal	11 g	2 g	0 g	0 g	0 g	24 g	1,3 g

ZLOŽENIE:

SK	AT	DE
tuniak pruhovaný**	Thunfisch**	Thunfisch**
olivový olej	Olivenöl	Olivenöl
jedlá soľ	Salz	Salz
Hmotnosť pevného podielu: 104 g e (po prepočte 65%)	Abtropfgewicht: 104 g e (po prepočte 65%)	Abtropfgewicht: 130 g e (po prepočte 70%)

ĎALŠIE INFORMÁCIE

SK	AT	DE
CZ, SK, BG, PL, RO/MD	I/CH, GB/M, D/A/CH, F/CH, B/NL, DK,	DE

Označenie na vnútornej strane obalu

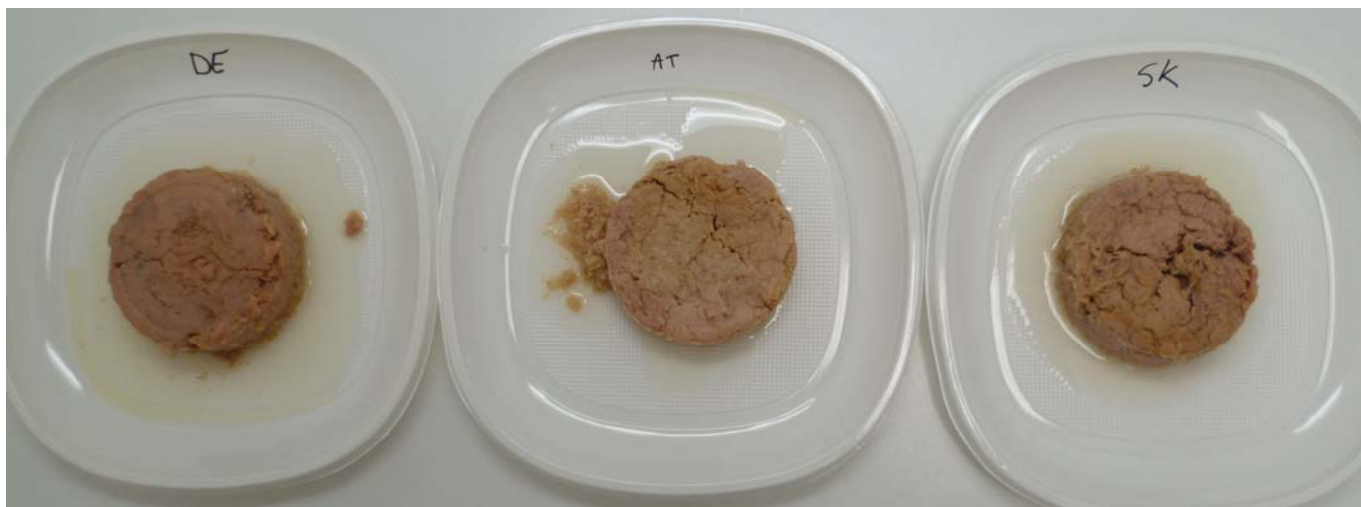
SK	AT	DE
Oválna značka IT 5 CE	Oválna značka IT 5 CE	Oválna značka IT 5 CE

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	AT	DE	
Weight of solids / Hmotnosť pevného podielu	103,11 g	108,5 g	140,2 g	Neporovnateľné ako trojica
Content of weight / Hmotnosť obsahu	160,98 g	160,6 g	186,2 g	Neporovnateľné ako trojica
Cadmium / Kadmium	0,008 mg/kg	0,013 mg/kg	0,01 mg/kg	
Lead / Olovo	< 0,02 mg/kg	0,024 mg/kg	< 0,02 mg/kg	
Mercury / Ortuť	0,05642 mg/kg	0,07091 mg/kg	0,08276 mg/kg	
Tin / Cín	< 0,15 mg/kg	<0,15 mg/kg	< 0,15 mg/kg	
Sol / Salt	0,81 %	0,73 %	0,75 %	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuhelníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	DE	SK
Vzhľad	kúsky rybacieho mäsa v oleji	kúsky rybacieho mäsa v oleji
Textúra	primerane krehká, viac súdržná	primerane krehká, menej súdržná
Farba	ružovo-hnedá	ružovo-hnedá
Pach	po rybacom mäse, oleji, menej slaná	po rybacom mäse, oleji, slanšia
Chuť		
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	DE	AT
Vzhľad	kúsky rybacieho mäsa v oleji	kúsky rybacieho mäsa v oleji
Textúra	primerane krehká	primerane krehká
Farba	ružovo-hnedá	ružovo-hnedá
Pach	po rybacom mäse, oleji	po rybacom mäse, oleji,
Chuť		
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

3	AT	SK
Vzhľad	kúsky rybacieho mäsa v oleji	kúsky rybacieho mäsa v oleji
Textúra	primerane krehká, viac súdržná	primerane krehká, menej súdržná
Farba	ružovo-hnedá	ružovo-hnedá
Pach	po rybacom mäse, oleji, menej slaná	po rybacom mäse, oleji, slanšia
Chuť		
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

Vzhľad posudzovaných vzoriek nezodpovedá obrazovej prezentácii na obale výrobku.

Na obale vzorky z DE je uvedená informácia „geschnitten“

Napriek tomu, že je pri zobrazení na obale uvedená informácia: príklad na servírovanie, obrazová informácia je zavádzajúca

SK: K – To go Smoothie – ovocná šťava z viacerých druhov ovocia s ovocnou dreňou. Jahoda-banán a iné ovocie

DE: K – To go Smoothie – Mehrfruchtgetränk, Fruchtgehalt: 100%



Rovnaké obaly

Nutričné hodnoty

Krajina	Energia kJ/kcal	Tuk g/100g	NMK g/100g	Sacharidy g/100g	Cukry g/100g	Vláknina g/100g	Bielkoviny g/100g	Soľ g/100g
SK	245 /58	< 0,5	< 0,1	12	12	0,8	< 0,5	< 0,01
DE	245/58	< 0,5	< 0,1	12	12	0,8	< 0,5	< 0,01
RSD%	0	0	0	0	0	0	0	0

NMK – nasýtené mastné kyseliny

Deklarácia – kvantitatívne zložky

Zložky	Jednotka	SK	DE	RSD %
Obsah ovocia v názve	%	100	100	0
Jahodový pretlak	%	39	39	0
Banánový pretlak	%	27	27	0
Hroznová šťava	%	24	24	0
Citrónová šťava	%	4	4	0
Pomarančová dužina	%	3	3	0
Pomarančová šťava	%	3	3	0

Zložky

SK	DE
Jahodový pretlak	Erdbeermark
Banánový pretlak	Bananenmark
Hroznová šťava	Traubensaft
Citrónová šťava	Zitronensaft
Pomarančová dužina	Orangenzellen
Pomarančová šťava	Orangensaft

Ďalšie informácie na obale

SK	DE
CZ, HR, RO/MD, SK	DE

ANALÝZY

Krajina/analýza	SK	DE	
Refractometric dry matter/ Refraktometrická sušina	14,0 % BRIX	13,5 % BRIX	
Fructose / Fruktóza	3,95 g/100ml	4,54 g/100g	
Glucose / Glukóza	4,14 g/100ml	4,66 g/100g	
Sucrose / Sacharóza	2,71 g/100ml	2,17 g/100g	
Maltose / Maltóza	<0,1 g/100ml	< 0,1 g/10g	
Lactose / Laktóza	<0,1 g/100ml	< 0,1 g/10g	
Sugars / Cukry celkové	10,8 g/100ml	11,37 g/100ml	
Amaranth /Amarant, C.I: 16 185 E 123	< 0,1 mg/kg	< 0,1 mg/kg	
Cadmium/ Kadmium	< 0,003 mg/kg	< 0,003 mg/kg	
Lead/ Olovo	0,011 mg/kg	0,02 mg/kg	
Quinoline Yellow / Chinolínová žltá, C.I. 47 005 E 104	< 0,1 mg/kg	<0,1 mg/kg	
Erytrosine / Erytrozín, C.I. 45 430 E 127	< 0,2 mg/kg	< 0,2 mg/kg	
Carminic acid / Košenila, kyselina karmínová E120	<1,5 mg/kg	< 1,5 mg/kg	
Benzoic acid / Kyselina benzoová E 210	<1,0 mg/kg	<1,0 mg/kg	
P –hydroxybenzoic acid / Kyselina p-hydroxybenzoová (PHB)	<2,0 mg/kg	<2,0 mg/kg	
Sorbic acid / Kyselina sorbová E 200	<1,0 mg/kg	<1,0 mg/kg	
Ponceau 4R / Ponceau 4 R(košenilová červená A) , C.I. 16 255 E124	< 0,1 mg/kg	< 0,1 mg/kg	
Sunset Yellow / Žltá S.Y.(FCF), C.I. 15 985 E 110	< 0,1 mg/kg	< 0,1 mg/kg	
Dyes group III / Syntetické farbivá skupina III	< 0,1 mg/kg	< 0,1 mg/kg	

Senzorická analýza

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
vzhľad	zakalená tekutina	zakalená tekutina
farba	hnedo-ružová	hnedo-ružová
pach	ovocný	ovocný
chuť	sladko-kyslá, ovocná	sladko-kyslá, ovocná
Nebol zistený rozdiel		

SK: Pfanner 100 % Jablková šťáva

DE: Pfanner 100% Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat



Rovnaké obaly

Krajina	Energia	Tuk g/100g	NMK g/100g	Sacharidy g/100g	Cukry g/100g	Bielkoviny g/100g	Sol' g/100g
SK	189kJ /45kcal	<0,5	<0,1	10	10	<0,5	<0,01
DE	189/45kcal	<0,5	<0,1	10	10	<0,5	<0,01
RSD%	0	0	0	0	0	0	0

Deklarácia – kvantitatívne zložky

Zložky	Jednotka	SK	DE	RSD %
Jablková šťava	%	100	100	0

Ostatné údaje v označení

SK	DE
F, E, NL, S, FIN, HU, SK, SLO, HR/BiH, /MNE, RO, AL, BG, GR, D/A, I, CZ, GB	F, E, NL, S, FIN, HU, SK, SLO, HR/BiH, /MNE, RO, AL, BG, GR, D/A, I, CZ, GB

ANALÝZY

Krajina/analýza	SK	DE	
Corresponding BRIX / Refraktometrická sušina	11 % Brix	11 % Brix	
pH	3,5	3,4	
Fructose / Fruktóza	7,44 g/100ml	7,05 g/100ml	
Glucose / Glukóza	3,15 g/100ml	2,99 g/100ml	
Sucrose / Sacharóza	1,16 g/100ml	1,05 g/100ml	
Maltose / Maltóza	< 0,1 g/100ml	< 0,1 g/100ml	
Lactose / Laktóza	< 0,1 g/100ml	< 0,1 g/100ml	
Sugars / Cukry celkové	11,75 g/100ml	11,09 g/100ml	
Aminomethylphosphoric acid	< 0,05 mg/kg	< 0,05 mg/kg	
Glufosinate ammonium	< 0,01 mg/kg	< 0,01 mg/kg	
Glyphosate	< 0,01 mg/kg	< 0,01 mg/kg	
Acesulfame K / Acesulfam K	< 1,0 mg/kg	< 1,0 mg/kg	
Aspartame / Aspartam	< 2,0 mg/kg	< 2,0 mg/kg	
Neohesperidine /Neohesperidín DC	< 1,0 mg/kg	< 1,0 mg/kg	
Saccharine and salts / Sacharín a jeho soli Na, K,Ca	< 2,0 mg/kg	< 2,0 mg/kg	
Cyclamic acid and salts / Kyselina cyklámová a jej soli Na, Ca	< 10,0 mg/kg	< 10,0 mg/kg	
Patulin / Patulín	< 5,0 µg/kg	< 5,0 µg/kg	
Benzoic acid / Kyselina benzoová	< 1,0 mg/kg	< 1,0 mg/kg	
P – hydroxybenzoic acid / Kyselina p-hydroxybenzoová(PHB)	< 2,0 mg/kg	< 2,0 mg/kg	
Sorbic acid / Kyselina sorbová	< 1,0 mg/kg	< 1,0 mg/kg	
Amaranth / Amarant,C.I. 16 185, E 123	< 0,1 mg/kg	< 0,1 mg/kg	
Quinoline Yellow / Chinolínová žltá, C.I. 47 005, E104	< 0,1 mg/kg	< 0,1 mg/kg	
Erythrosine / Erytrozín, C.I. 45 430, E 127	< 0,2 mg/kg	< 0,2 mg/kg	
Sunset Yellow / Žltá SY(FCF), C.I. 15 985, E 110	< 0,1 mg/kg	< 0,1 mg/kg	
Ponceau 4R / Ponceau 4R (košenilová červená A) C.I.16 255, E 124	< 0,1 mg/kg	< 0,1 mg/kg	
Dyes group III / Farbivá-skupina III	< 0,1 mg/kg	< 0,1 mg/kg	

Senzorická analýza

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
vzhľad	číra tekutina	číra tekutina
farba	zlato-žltá	zlato-žltá
Pach chuť	sladko-kyslá, jablková	sladko-kyslá, jablková
Nebol zistený rozdiel		

SK: K Classic Bolognese – paradajková omáčka s mletým hovädzím mäsom

DE: K Classic Bolognese – Tomatensauce mit Rinderhackfleisch



ROVNAKÉ OBALY

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100 G VÝROBKU

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Vláknina	Bielkoviny	Soľ
SK	363 kJ/87 kcal	4,8 g	2,4 g	6,4 g	4,6 g	0,7 g	4,2 g	1,0 g
DE	363 kJ/87 kcal	4,8 g	2,4 g	6,4 g	4,6 g	0,7 g	4,2 g	1,0 g
RSD %	0	0	0	0	0	0	0	0

NMK – nasýtené mastné kyseliny

Zložky	Jednotka	SK	DE	RSD %
paradajky	%	33	33	0
hovädzie mäso	%	21	21	0
paradajkový pretlak	%	10	-	-
cibuľa	%	4,4	4,4	0

Výživové údaje na porciu len na DE 7638

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Vláknina	Bielkoviny	Soľ
pro Portion (210 g)	763 kJ/183 kcal	10 g	5,0 g	13 g	9,7 g	1,5g	8,8 g	2,1g
RM* pro Portion	9%	14%	25%	5%	11%	-	18%	35%

NMK – nasýtené mastné kyseliny

*RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ / 2000 kcal).

ZLOŽENIE:

SK	DE
paradajky	Tomaten
voda	Wasser
hovädzie mäso	Rindfleisch
paradajkový pretlak	Tomatenmark doppelt konzentriert
cibuľa	Zwiebeln
mrkva	Karotten
modifikovaný škrob	Modifizierte Stärke
cukor	Zucker
jódovaná jedlá soľ (jedlá soľ, jodid draselný)	Jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodid)
kyselina: kyselina citrónová	Säuerungsmittel: Citronensäure
cesnak	Knoblauch
bylinky	Kräuter
koreniny	Gewürze

OSTATNÉ ÚDAJE V OZNAČENÍ:

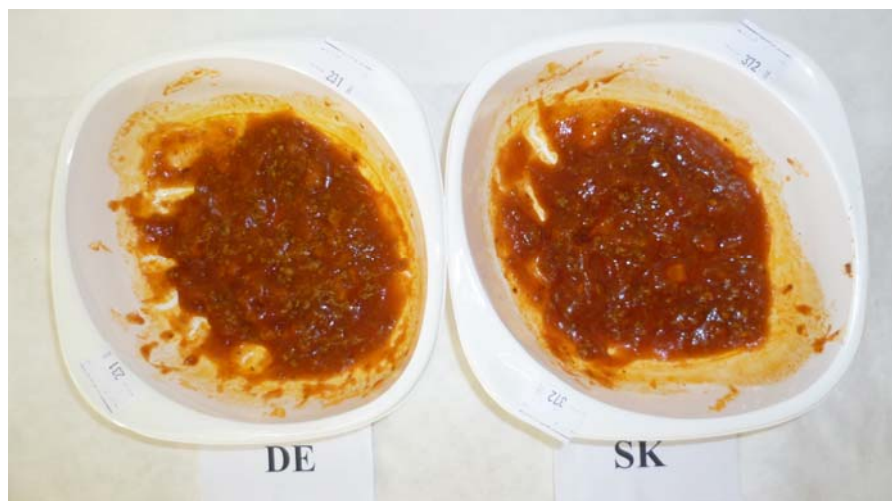
SK	DE
RO, MD, SK	DE

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	
NaCl	10780 mg/kg	10830 mg/kg	
pH	4,6	4,6	
Fructose / Fruktóza	1,62 g/100g	1,51 g/100g	
Glucose / Glukóza	1,57 g/100g	1,42 g/100g	
Sucrose / Sacharóza	1,02 g/100g	1,00 g/100g	
Maltose / Maltóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Lactose / Laktóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Sugars / Cukry celkové	4,21 g/100g	3,93 g/100g	
Salt / Soľ (Na ₂ S ₂ O ₅)	1,094 g/100g	1,12 g/100g	
Amaranth / Amarant, C.I. 16 185, E123	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Sodium / Sodík	4374,0 mg/kg	4479,0 mg/kg	
Quinoline Yellow / Chinolínová žltá, C.I. 47 005, E 104	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Erythrosine / Erytrozín, C.I. 45 430, E127	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Benzoic acid / Kyselina benzoová	<1,0 mg/kg	<1,0 mg/kg	
P –hydroxybenzoic acid / Kyselina p-hydroxybenzoová (PHB)	<1,0 mg/kg	<1,0 mg/kg	
Sorbic acid / Kyselina sorbová	<2,0 mg/kg	<2,0 mg/kg	
Sunset Yellow / Žltá SY(FCF), C.I. 15 985, E 110	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Ponceau 4R/ Ponceau 4R (košenilová červená A) C.I.15 985, E 124	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Dyes group III / Syntetické farbivá skupina III	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Pork proteins /Proteíny bravčového mäsa	negative	negative	
Poultry proteins / Proteíny hydinového mäsa	negative	negative	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
vzhľad	zahustená omáčka s kúskami mletého mäsa, paradajok a zeleniny	zahustená omáčka s kúskami mletého mäsa, paradajok a zeleniny
textúra	omáčka: zahustená zelenina: mäkká, súdržná	omáčka: zahustená zelenina: mäkká, súdržná
farba	červeno-hnedá	červeno-hnedá
pach chuť	sladko-kyslá, paradajková, primerane slaná, po použitých surovinách	sladko-kyslá, paradajková, primerane slaná, po použitých surovinách
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: Barilla BASILICO 100% POMODORO ITALIANO – rajčiaková omáčka s bazalkou

DE: Barilla BASILICO 100% POMODORO ITALIANO – Tomatensauce mit Basilikum

AT: Barilla BASILICO 100% POMODORO ITALIANO – Tomatensauce mit Basilikum



Rovnaké obaly

Výživové údaje na 100 g

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Vláknina	Bielkoviny	Soľ
SK	268 Kj/64 kcal	2,6 g	0,3 g	7,6 g	5,9 g	1,9 g	1,6 g	0,9 g
AT	268 kJ/64 kcal	2,6 g	0,3 g	7,6 g	5,9 g	1,9 g	1,6 g	0,9 g
DE	268 kJ/64 kcal	2,6 g	0,3 g	7,6 g	5,9 g	1,9 g	1,6 g	0,9 g
RSD %	0	0	0	0	0	0	0	0

NMK – nasýtené mastné kyseliny

ZLOŽENIE:

SK	AT	DE	RSD %
Rajčiakový pretlak 72%	Tomatenfruchtfleisch 72%	Tomatenfruchtfleisch 72%	0
Rajčiakový koncentrát 14%	Tomatenmarkkonzentrat 14%	Tomatenmarkkonzentrat 14%	0
Cibuľa	Zwiebeln	Zwiebeln	
Slnečnicový olej	Sonnenblumenöl	Sonnenblumenöl	
Bazalka 2%	Basilikum 2%	Basilikum 2%	0
Cukor	Zucker	Zucker	
Jedlá soľ	Salz	Salz	
Prírodná aróma	natürliches Aroma	natürliches Aroma	
Bezgluténový	GLUTENFREI	GLUTENFREI	

OSTATNÉ ÚDAJE V OZNAČENÍ

SK	AT	DE
Etiketa s jazykovými mutáciami prelepená dolepkou v SK jazyku	D, F, NL, GR, SLO, HR,	D, F, NL, GR, SLO, HR,

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	AT	
Fructose / Fruktóza	2,48 g/100g	2,51 g/100g	2,82 g/100g	
Glucose / Glukóza	2,55 g/100g	2,61 g/100g	2,90 g/100g	
Sucrose / Sacharóza	0,94 g/100g	0,99 g/100g	0,99 g/100g	
Maltose / Maltóza	< 0,1 g/100g	< 0,1 g/100g	< 0,1 g/100g	
Lactose / Laktóza	< 0,1 g/100g	< 0,1 g/100g	< 0,1 g/100g	
Sugars / Cukry celkové	5,97 g/100g	6,11 g/100g	6,71 g/100g	
Salt / Soľ (Na ₂ S ₂ O ₅)	0,84 g/100g	0,87 g/100g	0,86 g/100g	
Sodium / Sodík	3372,0 mg/kg	3486,0 mg/kg	3444,0 mg/kg	
Benzoic acid / Kyselina benzoová	< 1,0 mg/kg	< 1,0 mg/kg	< 1,0 mg/kg	
P –hydroxybenzoic acid / Kyselina p-hydroxybenzoová (PHB)	< 2,0 mg/kg	< 2,0 mg/kg	< 2,0 mg/kg	
Sorbic acid / Kyselina sorbová	< 1,0 mg/kg	< 1,0 mg/kg	< 1,0 mg/kg	
Amaranth / Amarant, C.I. 16 185, E123	< 0,5 mg/kg	< 0,5 mg/kg	< 0,5 mg/kg	
Quinoline Yellow / Chinolínová žltá, C.I. 47 005, E 104	< 0,5 mg/kg	< 0,5 mg/kg	< 0,5 mg/kg	
Erythrosine / Erytrozín, C.I. 45 430, E127	< 0,5 mg/kg	< 0,5 mg/kg	< 0,5 mg/kg	
Sunset Yellow / Žltá SY(FCF), C.I. 15 985, E 110	< 0,5 mg/kg	< 0,5 mg/kg	< 0,5 mg/kg	
Ponceau 4R / Ponceau 4R (košenilová červená A) C.I.15 985, E 124	< 0,5 mg/kg	< 0,5 mg/kg	< 0,5 mg/kg	
Dyes group III / Syntetické farbivá skupina III	< 0,5 mg/kg	< 0,5 mg/kg	< 0,5 mg/kg	
Gluten / glutén	negative	negative	negative	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	DE	AT
Vzhľad	omáčka s kúskami cibule a bazalky	omáčka s kúskami cibule a bazalky
Textúra	kašovitá	kašovitá
Farba	červeno – hnedá	červeno – hnedá
Pach	paradajkovo – bazalková, po použitých surovinách,	paradajkovo – bazalková, po použitých surovinách,
Chuť	primerane slaná, sladko kyslá - kyslejšia	primerane slaná, kyslo-sladká
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	SK	DE
Vzhľad	omáčka s kúskami cibule a bazalky	omáčka s kúskami cibule a bazalky
Textúra	kašovitá	kašovitá
Farba	červeno – hnedá	červeno – hnedá
Pach	paradajkovo – bazalková, po použitých surovinách,	paradajkovo – bazalková, po použitých surovinách,
Chuť	primerane slaná	primerane slaná
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

3	AT	SK
Vzhľad	omáčka s kúskami cibule a bazalky	omáčka s kúskami cibule a bazalky
Textúra	kašovitá	kašovitá
Farba	červeno – hnedá	červeno – hnedá
Pach	paradajkovo – bazalková, po použitých surovinách,	paradajkovo – bazalková, po použitých surovinách,
Chuť	primerane slaná	primerane slaná
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

Rozdielna chuť môže byť spôsobené použitím iných kyslejších paradajok. Nejde o rovnakú šaržu. Paradajkový základ nebol zrejme identický a to sa následne prejavilo v rozdielnej chuti.

- SK: CHOCO Bobbles 7 vitamins – Obilné guľôčky s čokoládovou príchuťou, obohatené 7 vitamínmi. Extrudovaný výrobok.
- DE: CHOCO Bobbles mit Schokoladengeschmack. Extrudierte Getreidekugeln mit Schokoladenpulver



PODOBNÉ OBALY

Výrobok SK – **balený v nespevnenej zatavenej farebnej fólii v tvare vrečka (druh materiálu: iný 7)**

Výrobok DE – **balený v zatavenej plastovej fólii vlozenej v papierovej skladačke (kartón)**

Výrobok DE má v dôsledku dvojitého obalu lepšie chránenú potravinu pred mechanickým poškodením

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE

Krajina	Energia na 100g	Tuk na 100g	NMK na 100g	Sacharidy na 100g	Cukry na 100g	Vláknina na 100g	Bielkoviny na 100g	Soľ na 100g
SK	1626 kJ 384 kcal	2,6 g	1,0 g	80 g	25 g	3,2 g	8,5 g	0,58 g
DE	1560 kJ 368 kcal	2,2 g	0,8 g	78 g	25 g	2,7 g	7,7 g	0,48 g
RSD %	2,9	11,8	15,7	1,8	0	12,0	7,0	13,3

Vitamíny							
Krajina	Vitamín E	Vitamín B1 (Thiamin)	Vitamín B2 (Riboflavin)	Niacín	Vitamín B6	Kyselina listová	Kyselina pantotenová
SK/8017	12 mg (100%*)	1,1 mg (100%*)	1,4 mg (100%*)	16 mg (100%*)	1,4 mg (100%*)	200 µg (100*)	6 mg (100%*)
DE	-	-	-	-	-	-	-
*Percento denného referenčného príjmu vitamínov (dospelí)							

ZLOŽENIE:

SK	DE	
Múka 38,7 % (pšeničná múka, ryžová múka)	Getreide 67,8 % (Weizenmehl, Maisgriess, Reismehl)	
kukurličná krupica 30,9 %		
cukor	Zucker	
Kakao so zníženým množstvom tuku 6%	Schokoladenpulver 19,9 % (Zucker, Kakaopulver 32 %, t. j. 6,4 % kakaa)	Nie je informácia o kvalite použitého kakaa z pohľadu obsahu tuku
glukóza		
	Vollmilchpulver	
palmový olej	Sonnenblumenöl mit Rosmarin (Sonnenblumenöl, Rosmarinextrakt)	
Jedlá soľ	Jodsalz (Speisesalz, Kaliumiodat)	
fruktóza	Dextrose	
prírodná aróma	Natürliches Aroma	
Vitamíny (vitamín E, vitamín B1, vitamín B2, niacín, vitamín B6, kyselina listová, kyselina pantotenová)	-	
Emulgátor: slnečnicový lecitín	Emulgator: Sonnenblumenlecithine	
Výrobok môže obsahovať arašidy, orechy, sóju, mlieko a sezamové semená	Produkt kann Spuren von Soja, Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.	

Zložky	Jednotka	SK	DE
Múka	%	38,7	67,8
kukuričná krupica	%	30,9	-je zahrnutá v múke
Kakao so zníženým množstvom tuku	%	6	-
Schokoladenpulver	%	-	19,9 Davon 32 % Kakaopulver

ĎALŠIE INFORMÁCIE

SK	DE
CZ, HR, PL, RO, MD, SK, BG	DE

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	
Acrylamide / Akrylamid	47 µg/kg	63 µg/kg	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
vzhľad	extrudát v tvare guľičiek, povrch lesklý, väčšie guľôčky	extrudát v tvare guľičiek, povrch matný, menšie guľôčky
textúra	krehká, chrumkavejšia, tvrdšia	krehká, chrumková
farba	tmavohnedá	hnedá
pach chuť	sladká, viac kakaová, výraznejšia	sladká, kakaová
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

- SK: Choco Happs - Obilné mušličky s čokoládovou príchuťou, obohatené 7 vitamínmi. Extrudovaný výrobok.
- DE: Choco Happs mit Schokoladengeschmack. Weizeneextrudate in Schalenform mit Schokoladengeschmack



PODOBNÉ OBALY

Výrobok SK – **balený v nespevnenej zatavenej farebnej fólii v tvare vrečka (druh materiálu: iný 7)**

Výrobok DE – **balený v zatavenej plastovej fólii vlozenej v papierovej skladačke (kartón)**

Výrobok DE má v dôsledku dvojitého obalu lepšie chránenú potravinu pred mechanickým poškodením

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100 G

Krajina	Energia kJ/kcal	Tuk g	NMK g	Sacharidy g	Cukry g	Vláknina g	Bielkoviny g	Soľ g
SK	1639/387	2,8	1,4	79	25	4,1	9,4	0,58
DE	1552/367	4,4	1,6	70	25	4,5	9,6	0,11
RSD %	3,9/3,8	31,4	9,4	8,5	0	6,6	1,5	96,3

Krajina	Vitamín E /mg/	Thiamín mg/	Riboflavin /mg/	Niacín /mg/	Vitamín B6 /mg/	Kyselina listová /µg/	Kyselina pantoténová /mg/
SK/8019	12	1,1	1,4	16	1,4	200	6
DE	-	-	-	-	-	-	-

DEKLARÁCIA – KVANTITATÍVNE ZLOŽKY

Zložky	Jednotka	SK	DE	RSD%
Pšeničná múka	%	67,6	63,1	4,9
Kakao	%	6	-	
Čokoládový prášok (cukor, kakaový prášok)	%	-	28 (32 % kakaového prášku v čokoládovom prášku = 8,96%)	
Kakao so zníženým množstvom tuku	%	1	-	

ZLOŽKY

SK	DE
Pšeničná múka	Weizenmehl
Cukor	
Kakao, kakao so zníženým množstvom tuku	Schokoladenpulver (Zucker, Kakaopulver)
	Dextrose
Glukózový sirup	
Palmový tuk	Sonnenblumenöl mit Rosmarin (Sonnenblumenöl, Rosmarinextrakt)
Jedlá soľ	Jodsalz (Speisesalz, Kaliumiodat)
Vitamíny (vitamín E, vitamín B1, vitamín B2, niacín, vitamín B6, kyselina listová, kyselina pantoténová)	
Prírodná aróma	natürliches Aroma
Emulgátor (slnečnicový lecitín)	Emulgator: Sonnenblumenlecithine

ĎALŠIE INFORMÁCIE

SK	DE
CZ, HR, PL, RO, MD, SK, BG	DE

/ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	
Acrylamide / Akrylamid	63 µg/kg	83 µg/kg	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
vzhľad	extrudát v tvare mušličiek, povrch lesklý	extrudát v tvare mušličiek, povrch matný
textúra	krehká, chrumkavejšia, tvrdšia	krehká, chrumková
farba	tmavohnedá	hnedá
pach chuť	sladká, kakaová	sladká, kakaová
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: Nestlé Fitness

AT: Nestlé Fitness



PODOBNÉ OBALY

Výrobok SK – balený v C/LDPE zatavenej farebnej fólii v tvare vrečka

Výrobok AT – balený v zatavenej plastovej fólii vlozenej v papierovej skladačke (kartón)

Výrobok AT má v dôsledku dvojitého obalu lepšie chránenú potravinu pred mechanickým poškodením

VÝŽIVOVÉ HODNOTY/100 G

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Vláknina	Bielkoviny	Soľ
SK	1558/368 kcal	1,8	0,6	74,9	10,8	7,4	9,4	0,95
AT	1558/368 kcal	1,8	0,6	75	11	7,4	9,4	0,95
RSD %	0	0	0	0,1	1,3	0	0	0

NMK – nasýtené mastné kyseliny

Krajina	Riboflavin /mg/	Niacin /mg/	Vitamin B6 /mg/	Kyselina listová /µg/	Kyselina Pantoténová /mg/	Vápnik /mg/	Železo /mg/
SK	1,25	12,8	1,14	153	5,18	637	12,8
AT	1,3	13	1,1	153	5,2	637	13
RSD %	2,8	1,1	2,5	0	0,3	0	1,1

DEKLARÁCIA – KVANTITATÍVNE ZLOŽKY

Zložky	Jednotka	SK	AT	RSD %
Celozrnné cereálie	%	57,9		-
pšenica	%	50,8	50,8	0
Ovsené vločky	%	7,1	7,1	0
ryža	%	37,4		-

ZLOŽKY

SK	AT
Celozrnné cereálie (pšenica, ovsené vločky)	Getreide (Vollkornweizen, Reis, Vollcornhaferflocken) Kann Milch, Erdnüsse und Nüsse enthalten).
ryža	
cukor	Zucker
Invertný cukrový sirup	Invertzucker Sirup
Sladový výťažok z jačmeňa	Gerstenmalzextrakt
Minerálne látky (uhlíčitán vápenatý (vápnik) elementárne železo (železo) a vitamíny (nikotínamid (niacín), D-pantotenát vápenatý (kyselina pantoténová), riboflavín (vitamín B2), pyridoxín hydrochlorid (vitamín B6), kyselina pteroylmonoglutámová (kyselina listová)	Vitamine und Mineralstoffe (Calciumcarbonat, Niacin, Eisen, Pantothensäure, Vit.B6, Riboflavin(Vit.B2), Folsäure)
Jedlá soľ	Salz
Glukózový sirup	Glukosesirup
Melasa z trstinového cukru	Melasse
Antioxidant (tokoferolový extrakt)	Antioxidationsmittel (stark tocopherolhaltige Extrakte).

ĎALŠIE INFORMÁCIE

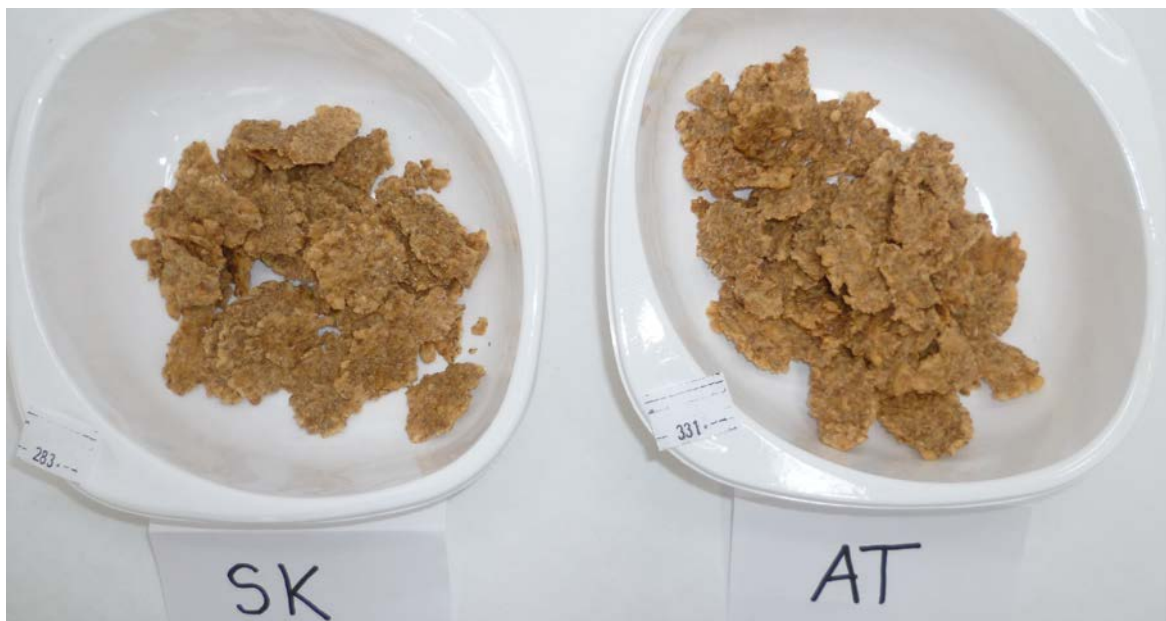
SK	AT
PL, RO, SK	DE, FR

ANALÝZY

Krajina /analýza	SK	AT	
Fructose / Fruktóza	0,58 g/100g	0,63 g/100g	
Glucose / Glukóza	0,55 g/100g	0,61 g/100g	
Sucrose / Sacharóza	8,81g/100g	9,32 g/100g	
Maltose / Maltóza	0,49 g/100g	0,43 g/100g	
Lactose / Laktóza	<0,1 g/100g	<0,1 g/100g	
Sugars / Cukry celkové	10,43 g/100g	10,99 g/100g	
Acesulfame K /Acesulfam K	<1,0 mg/kg	<0,1 g/100g	
Sodium / Sodík	4087,0 mg/kg	4052,0 mg/kg	
Aspartame / Aspartam	<2,0 mg/kg	<2,0 mg/kg	
Benzoic acid / Kyselina benzoová	<1,0 mg/kg	<1,0 mg/kg	
P –hydroxybenzoic acid / Kyselina p-hydroxybenzoová(PHB)	<2,0 mg/kg	<2,0 mg/kg	
Sorbic acid / Kyselina sorbová	<1,0 mg/kg	<1,0 mg/kg	
Neohesperidine / Neohesperidín DC	<1,0 mg/kg	<1,0 mg/kg	
Sacharine and salts / Sacharín a jeho soli Na,K,Ca	<2,0 mg/kg	<2,0 mg/kg	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	AT
vzhľad	celozrnné cereálne lupienky	celozrnné cereálne lupienky
textúra	krehká, chrumková	krehká, chrumková
farba	svetlohnedá	svetlohnedá
pach chuť	sladká, cereálna	sladká, cereálna
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: Tuc Original – Krekery
DE: Tuc Original – Gesalzene Kräcker
AT: Tuc Original – Kräcker



ROVNAKÉ OBALY

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100 G VÝROBKU

Krajina	Energia kJ/kcal	Tuk g	NMK g	Sacharidy g	Cukry g	Vláknina g	Bielkoviny g	Soľ g
SK	2069/493	19	1,7	70	11	2,8	8,8	1,72
DE	2042/486	19	1,7	69	5,9	2,5	8,8	1,72
AT3	2006/478	19	1,9	67	7,1	2,4	8,3	1,75
RSD %	1,6/1,5	0	6,5	2,2	33,3	8,1	3,3	1,0

Deklarácia – kvantitatívne zložky

Zložky	Jednotka	SK	DE	AT	RSD %
Slnčnicový olej	%	17	17	17	0
Jedlá soľ	%	-	1,4	-	-

ZLOŽKY

SK	DE	AT
Pšeničná múka	Weizenmehl	Weizenmehl
Slnčnicový olej	Sonnenblumenöl	Sonnenblumenöl
Glukózo-fruktózový sirup	Glukosesirup	Glukosesirup
Sladový extrakt z jačmeňa	Gerstenmalzextrakt	Gerstenmalzextrakt
Kypriace látky (uhličitany amónne, uhličitany sodné)	Backtriebmittel (Ammoniumcarbonate, Natriumcarbonate)	Backtriebmittel (Ammoniumcarbonate, Natriumcarbonate)
Jedlá soľ	Speisesalz	Speisesalz
Vajcia	Eier	Eier
Aróma	Aroma	Aroma
Múku upravujúca látka (disiričitan sodný)	Mehlbehandlungsmittel (Natriummetadisulfit)	Mehlbehandlungsmittel (Natriummetadisulfit)
-	-	Emulgator (Sonnenblumenlecithin)

ĎALŠIE INFORMÁCIE

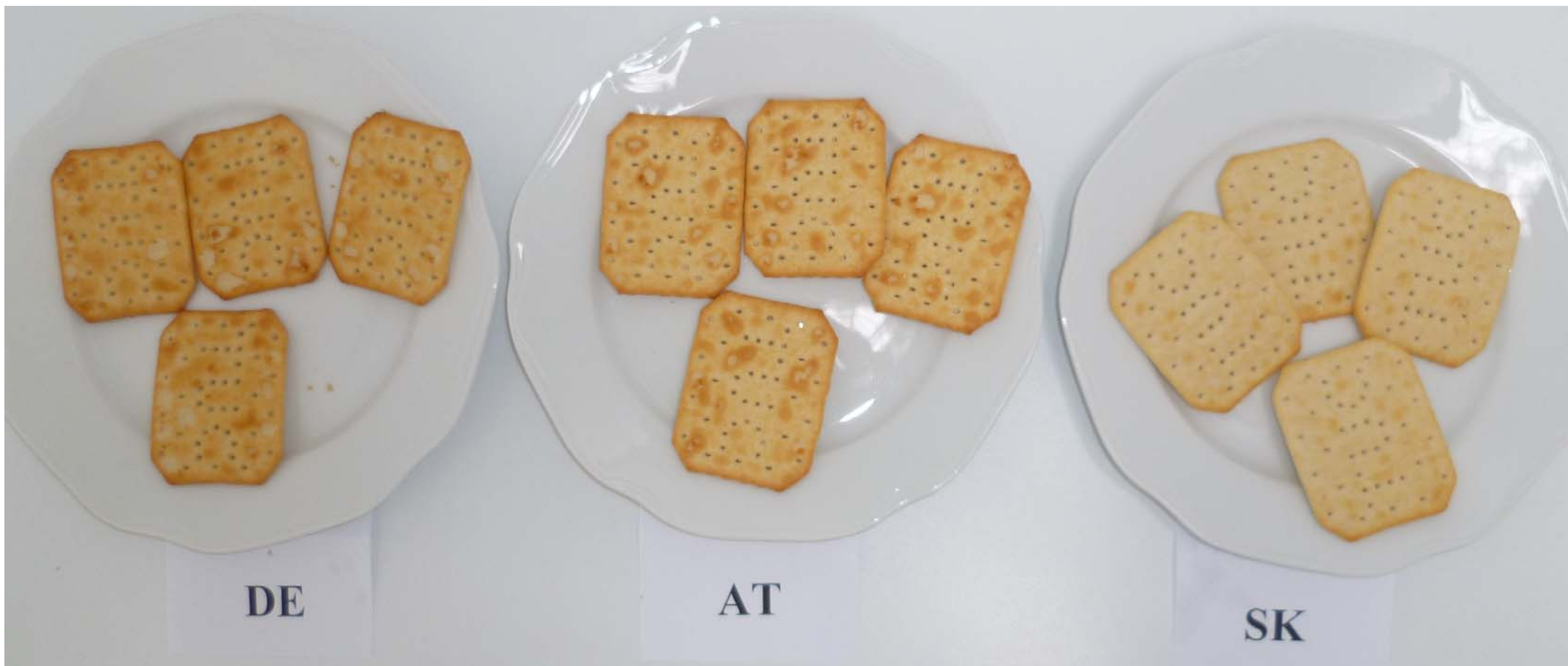
SK	DE	AT
CZ, LV, SK, HU,LT,EE	BE, NL, PT, DE, AT, GR	BE, NL, PT, DE, AT, GR

ANALÝZY

Krajina /analýza	SK	AT	DE	
NaCl	15 260 mg/kg	15 770 mg/kg	14 460 mg/kg	
Fructose / Fruktóza	0,6 g/100g	0,1 g/100g	0,16 g/100g	En > 1; En1 = 5,0 En2 = 3; En3 = 2
Glucose / Glukóza	1,47 g/100g	0,53 g/100g	1,19 g/100g	En > 1; En1 = 2,1; En2 = 2,7
Sucrose / Sacharóza	0,25 g/100g	0,22 g/100g	0,21 g/100g	
Maltose / Maltóza	4,63 g/100g	5,12 g/100g	3,88 g/100g	
Lactose / Laktóza	0,11 g/100g	< 0,1 g/100g	< 0,1 g/100g	
Sugars / Cukry celkové	7,06 g/100g	5,97 g/100g	5,44 g/100g	
Salt / Soľ (Nax2,5)	1,59 g/100g	1,69 g/100g	1,21 g/100g	En > 1; En = 1,1
Water activity/ Aktivita vody	0,24	0,34	0,32	
Sodium / Sodík	6380 mg/kg	6743 mg/kg	4874,0 mg/kg	En > 1; En = 1,1
Benzoic acid / Kyselina benzoová	1,0 mg/kg	1,4 mg/kg	2,0 mg/kg	
P- hydroxybenzoic acid /Kyselina p-hydroxybenzoová (PHB)	< 2,0 mg/kg	<2,0 mg/kg	<2,0 mg/kg	
Sorbic acid / Kyselina sorbová	< 1,0 mg/kg	<1,0 mg/kg	<1,0 mg/kg	
Sulfur dioxide / Oxid siričitý	17,82 mg/kg	16,17 mg/kg	15,84 mg/kg	
Aktivita vody	0,24	0,34	0,32	En > 1; En = 1,4

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuhelníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	DE	AT
Vzhľad	kekery obdĺžnikového tvaru s vpichmi na povrchu	kekery obdĺžnikového tvaru s vpichmi na povrchu
Textúra	krehká, chrumková	krehká, chrumková
Farba	zlatohnedá	zlatohnedá
Pach	charakteristická pre kekery, primerane slaná	charakteristická pre kekery, slanšia
Chuť		
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	AT	SK
Vzhľad	kekery obdĺžnikového tvaru s vpichmi na povrchu, viac prepečený	kekery obdĺžnikového tvaru s vpichmi na povrchu, menej prepečený
Textúra	krehká, chrumková	krehká, chrumková
Farba	zlatohnedá	svetložltá
Pach	charakteristická pre kekery, primerane slaná	charakteristická pre kekery, primerane slaná
Chuť		
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

3	SK	DE
Vzhľad	kekery obdĺžnikového tvaru s vpichmi na povrchu, menej prepečený	kekery obdĺžnikového tvaru s vpichmi na povrchu, viac prepečený
Textúra	krehká, chrumková	krehká, chrumková
Farba	svetložltá	zlatohnedá
Pach	charakteristická pre kekery, primerane slaná	charakteristická pre kekery, primerane slaná
Chuť		
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: K Classic Cashews natural – jadrá kešu orechov

DE: K Classic Cashewkerne Natur



ROVNAKÉ OBALY

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE:

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Vláknina	Bielkoviny	Soľ
SK	2449 kJ/590 kcal	45 g	8,7 g	24 g	7,5 g	3,5 g	20 g	0,05
DE	2449 kJ/590 kcal	45 g	8,7 g	24 g	7,5 g	3,5 g	20 g	0,05
RSD%	0	0	0	0	0	0	0	0

NMK – nasýtené mastné kyseliny

ZLOŽKY:

SK	DE
jadrá kešu orechov	Cashewkerne

ĎALŠIE INFORMÁCIE:

SK	DE
CZ, HR, PL, RO, MD, SK, BG	DE
Jadrá kešu orechov.	Cashewkerne, natur

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	
Aflatoxin B1 / Aflatoxín B1	<0,05 µg/kg	<0,05 µg/kg	
Aflatoxins B1-G2 / Aflatoxíny (suma B1,B2,G1,G2)	<0,20 µg/kg	<0,20 µg/kg	
Salmonella sp. / Salmonella sp.	Negative	Negative	
Moulds / Plesne	<5x10 ¹ CFU/1g	<5x10 ¹ CFU/1g	
Coliform Bacteria / Koliformné baktérie	<1x10 ¹ CFU/1g	<1x10 ¹ CFU/1g	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
vzhľad	celé a polené jadrá kešu orechov obličkovitého tvaru, s ojedinelým výskytom osemenia, povrch hladký až mierne vrásčitý škodcovia: bez škodcov	celé a polené jadrá kešu orechov obličkovitého tvaru, s ojedinelým výskytom osemenia, povrch hladký až mierne vrásčitý škodcovia: bez škodcov
farba	žlto-krémová jadrá na lome: bielo-krémová	žlto-krémová jadrá na lome: bielo-krémová
pach	čistý, charakteristický	čistý, charakteristický
chuť	sladkastá, charakteristická pre kešu orechy	sladkastá, charakteristická pre kešu orechy, jemnejšia*
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

***Pravdepodobne spôsobené inou krajinou pôvodu alebo inou odrodou**

SK: K Classic Mandeln Ganz – mandle jadrá celé
DE: K Classic Mandeln Ganz – mandeln Naturell, ganz



ROVNAKÉ OBALY

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Vláknina	Bielkoviny	Soľ
SK	2623 kJ/635 kcal	56	4,6	2,8	2,8	9,2	26	<0,03
DE	2496 kJ/604 kcal	51	3,8	4,7	4,7	13	25	<0,01
RSD%	3,5	6,6	13,5	35,8	35,8	24,2	2,8	0

NMK – nasýtené mastné kyseliny

ZLOŽKY

SK	DE
Celé jadrá mandlí	Mandeln Ganz

ĎALŠIE INFORMÁCIE

SK	DE
DE, CZ, HR, PL, RO, SK, BG	DE

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	
Aflatoxin B1 / Aflatoxín B1	<0,05 µg/kg	<0,05 µg/kg	
Aflatoxins B1-G2 / Aflatoxíny (suma B1,B2,G1,G2)	<0,20 µg/kg	<0,20 µg/kg	
Salmonella / Salmonella sp.	Negative in 25 g	Negative in 25g	
Moulds / Plesne	9,8x10 ² CFU/1 g	9,1x10 ² CFU/1g	
Coliform Bacteria / Koliformné baktérie	<1x10 ¹ CFU/1 g	<1x10 ¹ CFU/1g	
Seed length / Dĺžka semien	17,7mm	23,5mm	En > 1, En = 4,93

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	SK	DE
vzhľad	celé jadrá mandlí v šupke vajcovito-špicatého tvaru s ojedinelým výskytom mechanického poškodenia jadrá menšie škodcovia: bez škodcov	celé jadrá mandlí v šupke vajcovito-špicatého tvaru s ojedinelým výskytom mechanického poškodenia jadrá väčšie škodcovia: bez škodcov
farba	šupka: hnedá jadrá na lome: biela	šupka: tmavšia hnedá jadrá na lome: biela
pach	čistý, charakteristický	čistý, charakteristický
chuť	čistá, mandľová	čistá, mandľová
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: Haribo – želé s ovocnými príchuťami
DE: Haribo – Fruchtgummi
AT: Haribo – Fruchtgummi



ROVNAKÉ OBALY

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100 G

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Bielkoviny	Soľ
SK	1459 kJ/343 kcal	<0,5 g	0,1 g	77 g	46 g	6,9 g	0,07 g
AT	1459 kJ/343 kcal	<0,5 g	0,1 g	77 g	46 g	6,9 g	0,07 g
DE	1459 kJ/343 kcal	<0,5 g	0,1 g	77 g	46 g	6,9 g	0,07 g
RSD %	0		0	0	0	0	0

NMK – nasýtené mastné kyseliny

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE RI* NA PORCIU (25 G)

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Bielkoviny	Soľ
SK 8014	4%	<1%	<1%	7%	13%	3%	<1%
AT 7762	4%	<1%	<1%	7%	13%	3%	<1%
DE 7659	4%	<1%	<1%	7%	13%	3%	<1%
RSD %	0			0	0	0	

RI* Referenčná hodnota na deň; Referenčný príjem priemerného dospelého (8400 kJ/2000 kcal)

RI* Referenzmenge pro Tag; Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

ZLOŽENIE

SK	AT	DE
Glukózový sirup	Glukosesirup	Glukosesirup
Cukor	Zucker	Zucker
Jedlá želatína	Gelatine	Gelatine
Dextróza	Dextrose	Dextrose
ovocné šťavy z koncentrátov: jablko, jahoda, malina, pomaranč, citrón, ananás	Fruchtsäfte aus Fruchtsaftkonzentraten (2%): Ananas, Apfel, Erdbeere, Himbeere, Orange, Zitrone	Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat: Apfel, Erdbeere, Himbeere, Orange, Zitrone, Ananas
Kyselina: kyselina citrónová	Säuerungsmittel: Citronensäure	Säuerungsmittel: Citronensäure
Ovocné a rastlinné koncentráty: požití farbiarsky, riasa spirulina, jablko, čierna baza, pomaranč, čierne ríbezle, kiwi, citrón, arónia, mango, mučenka, hrozno	Frucht- und Pflanzenkonzentrate: Holunderbeere, Aronia, Traube, Schwarze Johannisbeere, Zitrone, Orange, Maracuja, Mango, Apfel, Kiwi, Saflor, Spirulina	Frucht- und Pflanzenkonzentrate: Saflor, Spirulina, Apfel, Holunderbeere, Orange, Schwarze Johannisbeere, Kiwi, Zitrone, Aronia, Mango, Passionsfrucht, Traube
Aróma	Aroma	Aroma
Extrakt z bazy čiernej	Holunderbeerextrakt	Holunderbeerextrakt
Leštiace látky: včelí vosk biely a žltý, karnaubský vosk	Überzugsmittel: Bienenwachs weiß und gelb, Karnaubawachs	Überzugsmittel: Bienenwachs weiß und gelb, Karnaubawachs

ĎALŠIE INFORMÁCIE

SK	AT	DE
H, CZ, SK,	I,M, F, D,A,CH	D, A, CH

ANALÝZY

Krajina / / analýza	SK	DE	AT	
Amaranth / Amarant, C.I. 16 185, E 123	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Quinoline Yellow / Chinolínová žltá, C.I. 47 005, E 104	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Erythrosine / Erytrozín, C.I. 45 430, E 127	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Carminic acid / Košenila, kyselina karmínová, E 120	<1,5 mg/kg	<1,5 mg/kg	<1,5 mg/kg	
Sunset Yellow / Žltá SY(FCF), C.I. 15 985, E110	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Ponceau 4R / Ponceau 4R (košenilová červená A) C.I.15 985, E124	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Dyes group III / Syntetické farbivá skupina III	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuhelníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	AT	SK
Vzhľad	želé v tvare medvedíkov	želé v tvare medvedíkov
Textúra	tuhý gél, pružná	tuhý gél, pružná
Farba	rôznofarebná, podľa príchute	rôznofarebná, podľa príchute
Pach Chuť	sladko-kyslá, ovocná, po použitej aróme	sladko-kyslá, ovocná, po použitej aróme
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	SK	DE
Vzhľad	želé v tvare medvedíkov	želé v tvare medvedíkov
Textúra	tuhý gél - tuhšia , pružná	tuhý gél, pružná, mäkšia
Farba	rôznofarebná, podľa príchute	rôznofarebná, podľa príchute
Pach Chuť	sladko-kyslá, ovocná, po použitej aróme	sladko-kyslá, ovocná, po použitej aróme
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

3	DE	AT
Vzhľad	želé v tvare medvedíkov	želé v tvare medvedíkov
Textúra	tuhý gél, pružná, mäkšia	tuhý gél, pružná, tuhšia
Farba	rôznofarebná, podľa príchute	rôznofarebná, podľa príchute
Pach Chuť	sladko-kyslá, ovocná, po použitej aróme	sladko-kyslá, ovocná, po použitej aróme
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

Porovnali sme dátumy minimálnej trvanlivosti – sú porovnateľné, napriek tomu SK a AT mali tuhšiu textúru.

DE: Ritter SPORT Vollmilchschokolade mit ganzen Haselnüssen (25%).

AT: Ritter SPORT Vollmilchschokolade mit ganzen Haselnüssen (25%)



Rovnaké obaly

Výživové údaje

Krajina	Energetická hodnota	Tuk	Nasýtené mastné kyseliny	Sacharidy	Cukry	Bielkoviny	Soľ
DE	2394	39	15	46	44	8,7	0,14
AT	2394	39	15	46	44	8,7	0,14
RSD%	0	0	0	0	0	0	0

Deklarácia – kvantitatívne zložky

Zložka	DE	AT	RSD %
Haselnüssen %	25	25	0
Kakao	30	30	0

Zložky

AT	DE
Zucker	Zucker
Haselnüsse	Haselnüsse
Kakaobutter	Kakaobutter
Kakaomasse	Kakaomasse
Vollmilchpulver	Vollmilchpulver
Laktose	Laktose
Magermilchpulver	Magermilchpulver
Butterreinfett	Butterreinfett
Emulgator: Lecithine(SOJA)	Emulgator: Lecithine (SOJA)

Ďalšie informácie

AT	DE
D,A,CH	D,A,CH

Senzorická analýza

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



	DE	AT
vzhľad	tabuľky čokolády s reliéfom, lesklým povrchom a lieskovcami	tabuľky čokolády s reliéfom, lesklým povrchom a lieskovcami
textúra	tuhá	tuhá
farba	hnedá	hnedá
pach chuť	sladká, mliečne čokoládová, oriešková	sladká, mliečne čokoládová, oriešková
Bez rozdielu		

SK: Lindt Lindor extra dark – Extra horká čokoláda s jemnou krémovou náplňou

DE: Lindt Lindor dunkel – Edelbitter – Schokolade mit zartschmelzender Füllung

AT: Lindt Lindor extra dunkel – Extra dunkel Schokolade mit zerschmelzender Füllung



PODOBNÉ OBALY

Výživové údaje na 100 g

Krajina	Energia kJ/kcal	Tuk g	NMK g	Sacharidy g	Cukry g	Bielkoviny g	Soľ g
SK	2639/637	52	39	34	32	5,0	0,05
DE	2639/637	52	39	34	32	5,0	0,05
AT	2639/637	52	39	34	32	5,0	0,05
RSD %	0	0	0	0	0	0	0

Deklarácia – kvantitatívne zložky

Zložky	Jednotka	SK	DE	AT	RSD %
Kakaová sušina min	%	60	60	60	0
Jemná krémová náplň	%	44	44	-	-

ZLOŽKY

SK	DE	AT
Kakaová hmota	Kakaomasse	Kakaomasse
Cukor	Zucker	Zucker
Rastlinné tuky(kokosový, palmojadrový v rôznom pomere)	Pflanzliches Fett (Kokosnuss, Palmkern)	Pflanzenfette (Kokosnuss, Palmkern)
Kakaové maslo	Kakaobutter	Kakaobutter
Mliečny tuk	Butterreinfett	Butterreinfett
Sušené plnotučné mlieko	Vollmilchpulver	Vollmilchpulver
Emulgátor: sójový lecitín	Emulgator (Sojalecithin)	Emulgator (Sojalecithin)
Sušené odstredené mlieko	Magermilchpulver	Magermilchpulver
Laktóza	Milchzucker	Milchzucker
Struk vanilky	Vanille	Vanille
ARÓMA	Aromen	Aromen
Extrakt z jačmenného sladu	Gerstenmalzextrakt	Gerstenmalzextrakt

Ostatné údaje na obale

SK	DE	AT
CS, SK, HR, SL, BG, HU,	DE	DE, IT

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	AT
Fat / Tuk	52,59 %	51,79 %	50,3 %
Fructose / Fruktóza	< 0,5 g/100g	< 0,5 g/100g	< 0,5 g/100g
Glucose / Glukóza	< 0,5 g/100g	< 0,5 g/100g	< 0,5 g/100g
Sucrose / Sacharóza	31,7 g/100g	31,5 g/100g	30,9 g/100g
Maltose / Maltóza	< 0,5 g/100g	< 0,5 g/100g	< 0,5 g/100g
Lactose / Laktóza	0,79 g/100g	0,86 g/100g	0,63 g/100g
Sugars / Cukry celkové	32,49 g/100g	32,36 g/100g	31,53 g/100g
Saturated fatty acids/Nasýtené mastné kyseliny	39,55 g/100g	38,80 g/100g	37,40 g/100g
Monounsaturated fatty acids/Mononenasýtené mastné kyseliny	11,62 g/100g	11,69 g/100g	11,64 g/100g
Polyunsaturated fatty acids/Polynenasýtené mastné kyseliny	1,42 g/100g	1,30 g/100g	1,26 g/100g
Butyric acid / kyselina maslová / C4:0	0,09 % w/w	0,09 % w/w	0,08 % w/w
Capronic acid / kyselina kaprónová / C6:0	0,27 % w/w	0,26 % w/w	0,25 % w/w
Caprylic acid / kyselina kaprylová / C8:0	2,60 % w/w	2,45 % w/w	2,41 % w/w
Capric acid / kyselina kaprínová / C10:0	2,24 % w/w	2,10 % w/w	2,05 % w/w
Undecanoic acid / kyselina undekánová / C11:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Lauric acid (dodecanoic acid) / kyselina laurová / C12:0	19,55 % w/w	18,10 % w/w	17,38 % w/w
Tridecanoic acid / kyselina tridekánová / C13:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Myristic acid / kyselina myristová / C14:0	8,36 % w/w	7,85 % w/w	7,27 % w/w
Myristoleic acid / kyselina myristolejová / C14:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Pentadecanoic acid / kyselina pentadekánová / C15:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Pentadecenoic acid / kyselina pentadecénová / C15:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Palmitic acid / kyselina palmitová / C16:0	20,05 % w/w	20,36 % w/w	20,58 % w/w
Palmitoleic acid / kyselina palmitolejová / C16:1	0,21 % w/w	0,21 % w/w	0,20 % w/w
Heptadecanoic acid / kyselina heptadekánová / C17:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Heptadecenoic acid / kyselina heptadecénová / C17:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Stearic acid / kyselina stearová / C18:0	21,20 % w/w	22,81 % w/w	23,37 % w/w

Elaidic acid / kyselina elaidová / C18:1(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Oleic acid / kyselina olejová / C18:1 (n-9)	21,90 % w/w	22,36 % w/w	22,94 % w/w
Linolelaidic acid / kyselina linoelaidová / C18:2(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Linoleic acid / kyselina linolová / C18:2(n-6)	2,57 % w/w	2,37 % w/w	2,36 % w/w
Alfa-linolenic acid / kyselina alfa-linolénová / C18:3(n-3)	0,13 % w/w	0,14 % w/w	0,14 % w/w
Gama-linolenic acid / kyselina gama-linolénová / C18:3(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Arachidic acid / kyselina arachová / C20:0	0,65 % w/w	0,70 % w/w	0,75 % w/w
Eicosenic acid / kyselina eikosenová / C20:1(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Eicosadienic acid / kyselina eikosadiénová / C20:2(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Heneicosanoic acid / kyselina heniekosanová / C21:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Eicosatrienoic acid / kyselina eikosatriénová (DGLA) / C20:3(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Arachidonic acid / kyselina arachidónová / C20:4(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Eicosatrienoic acid / kyselina eikosatriénová (ETE) / C20:3	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Behenic acid / kyselina behénová / C22:0	0,11 % w/w	0,11 % w/w	0,13 % w/w
Erucic acid / kyselina eruková / C22:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Eicosapentaenoic acid (EPA) / kyselina eikosapentaénová / C20:5	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Docosapentaenoic acid (DPA) / kyselina dokosadiénová / C22:2	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Tricosanoic acid / kyselina trikosanová / C23:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Lignoceric acid / kyselina lignocerová / C24:0	0,08 % w/w	0,08 % w/w	0,09 % w/w
Nervonic acid / kyselina nervonová / C24:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Docosahexaenoic acid (DHA) / kyselina dokosahexaénová / C22:6	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)

SENZORICKÁ ANALÝZA Trojuhelníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	AT	DE
Vzhľad	plnená čokoládová pralinka z tmavej čokolády v tvare guľičky s krémovou čokoládovou náplňou, s výkvetom tuku na povrchu	plnená čokoládová pralinka z tmavej čokolády v tvare guľičky s krémovou čokoládovou náplňou, povrch lesklý
Textúra	čokoláda: tuhá náplň: krémová, tuhá	čokoláda: tuhá náplň: krémová, tuhá
Farba	čokoláda: tmavohnedá náplň: hnedá	čokoláda: tmavohnedá náplň: hnedá
Pach	menej intenzívny, menej výrazný pach, menej aromatický	čokoládový
Chuť	Menej výrazná, sladká, horká, čokoládová	sladká, horká, čokoládová
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	AT	SK
Vzhľad	plnená čokoládová pralinka z tmavej čokolády v tvare guľičky s krémovou čokoládovou náplňou, s výkvetom tuku na povrchu	plnená čokoládová pralinka z tmavej čokolády v tvare guľičky s krémovou čokoládovou náplňou, lesklý povrch
Textúra	čokoláda: tuhá náplň: krémová, tuhá	čokoláda: tuhá náplň: krémová, tuhá
Farba	čokoláda: tmavohnedá náplň: hnedá	čokoláda: tmavohnedá náplň: hnedá
Pach	menej intenzívny, menej výrazný pach, menej aromatický	čokoládový
Chuť	Menej výrazná, sladká, horká, čokoládová	sladká, horká, čokoládová
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

Výkvet tuku môže byť spôsobený prudkou zmenou teploty

3	DE	SK
Vzhľad	plnená čokoládová pralinka z tmavej čokolády v tvare guľičky s krémovou čokoládovou náplňou, povrch lesklý	plnená čokoládová pralinka z tmavej čokolády v tvare guľičky s krémovou čokoládovou náplňou, povrch lesklý
Textúra	čokoláda: tuhá náplň: krémová, tuhá	čokoláda: tuhá náplň: krémová, tuhá
Farba	čokoláda: tmavohnedá náplň: hnedá	čokoláda: tmavohnedá náplň: hnedá
Pach	čokoládový	čokoládový
Chuť	sladká, horká, čokoládová	sladká, horká, čokoládová
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: Lindt Lindor Milk – Mliečna čokoláda s jemnou tekutou náplňou

DE: Lindt Lindor Milch – Vollmilch – Schokolade mit zartschmelzender Füllung

AT: Lindt Lindor Milch – Feinste Milkschokolade mit zartschmelzender Füllung



ROVNAKÉ OBALY

Nutričné hodnoty na 100 g

Krajina	Energia kJ/kcal	Tuk g	NMK g	Sacharidy g	Cukry g	Bielkoviny g	Soľ g
SK	2584/622	47	35	43	42	5,0	0,23
DE	2587/623	47	35	44	43	4,9	0,23
AT	2584/623	47	35	44	43	4,9	0,23
RSD %	0,1	0	0	1,3	1,4	1,2	0

Deklarácia – kvantitatívne zložky

Zložky	Jednotka	SK	DE	AT	RSD %
Kakaová sušina min	%	31	-	31	-
Jemná krémová náplň	%	44	44	-	-

ZLOŽKY

SK	DE	AT
Kakaová hmota	Kakaomasse	Kakaomasse
Cukor	Zucker	Zucker
Rastlinné tuky (kokosový, palmojadrový v rôznom pomere)	Pflanzliches Fett (Kokosnuss, Palmkern)	pflanzliche Fette (Kokosnuss, Palmkern)
Kakaové maslo	Kakaobutter	Kakaobutter
Sušené plnotučné mlieko	Vollmilchpulver	Vollmilchpulver
Bezvodý mliečny tuk	-	-
Emulgátor: sójový lecitín	Emulgator (Sojalecithin)	Emulgator (Sojalecithin)
Sušené odstredené mlieko	Magermilchpulver	Magermilchpulver
Laktóza	Milchzucker	Milchzucker
Struk vanilky	-	-
Arómy	Aromen	Aromen
Extrakt z jačmenného sladu	Gerstenmalzextrakt	Gerstenmalzextrakt
-	Butterreinfett	Butterreinfett

Ostatné údaje na obale

SK	DE	AT
CZ, SK, HU	DE	DE, EN, IT

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	AT
Fat / Tuk	47,68 %	47,33 %	47,4 %
Fructose / Fruktóza	< 0,5 g/100g	< 0,5 g/100g	< 0,5 g/100g
Glucose / Glukóza	< 0,5 g/100g	< 0,5 g/100g	< 0,5 g/100g
Sucrose / Sacharóza	36,9 g/100g	35,25 g/100g	35,58 g/100g
Maltose / Maltóza	< 0,5 g/100g	< 0,5 g/100g	< 0,5 g/100g
Lactose / Laktóza	6,85 g/100g	7,08 g/100g	6,85 g/100g
Sugars / Cukry celkové	43,75 g/100g	42,33 g/100g	42,43 g/100g
Saturated fatty acids/Nasýtené mastné kyseliny	36,16 g/100g	36,10 g/100g	36,14 g/100g
Monounsaturated fatty acids/Mononenasýtené mastné kyseliny	10,28 g/100g	10,01 g/100g	10,01 g/100g
Polyunsaturated fatty acids/Polynenasýtené mastné kyseliny	1,24 g/100g	1,22 g/100g	1,25 g/100g
Butyric acid / kyselina maslová / C4:0	0,23 % w/w	0,25 % w/w	0,25 % w/w
Capronic acid / kyselina kaprónová / C6:0	0,39 % w/w	0,41 % w/w	0,40 % w/w
Caprylic acid / kyselina kaprylová / C8:0	2,70 % w/w	2,84 % w/w	2,85 % w/w
Capric acid / kyselina kaprínová / C10:0	2,46 % w/w	2,54 % w/w	2,55 % w/w
Undecanoic acid / kyselina undekánová / C11:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Lauric acid (dodecanoic acid) / kyselina laurová / C12:0	19,99 % w/w	20,29 % w/w	20,78 % w/w
Tridecanoic acid / kyselina tridekánová / C13:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Myristic acid / kyselina myristová / C14:0	9,02 % w/w	9,27 % w/w	9,43 % w/w
Myristoleic acid / kyselina myristolejová / C14:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Pentadecanoic acid / kyselina pentadekánová / C15:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Pentadecenoic acid / kyselina pentadecénová / C15:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Palmitic acid / kyselina palmitová / C16:0	20,23 % w/w	20,28 % w/w	19,62 % w/w

Palmitoleic acid / kyselina palmitolejová/ C16:1	0,31 % w/w	0,30 % w/w	0,31 % w/w
Heptadecanoic acid / kyselina heptadekánová/ C17:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Heptadecenoic acid / kyselina heptadecénová/ C17:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Stearic acid / kyselina stearová / C18:0	19,99 % w/w	19,58 % w/w	19,54 % w/w
Elaidic acid / kyselina elaidová / C18:1(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Oleic acid / kyselina olejová / C18:1 (n-9)	21,26 % w/w	20,84 % w/w	20,81 % w/w
Linolelaidic acid / kyselina linoelaidová / C18:2(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Linoleic acid / kyselina linolová / C18:2(n-6)	2,43 % w/w	2,44 % w/w	2,48 % w/w
Alfa-linolenic acid / kyselina alfa-linolénová / C18:3(n-3)	0,15 % w/w	0,15 % w/w	0,16 % w/w
Gamma-linolenic acid / kyselina gama-linolénová / C18:3(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Arachidic acid / kyselina arachová / C20:0	0,66 % w/w	0,65 % w/w	0,65 % w/w
Eicosenic acid / kyselina eikosenová / C20:1(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Eicosadienic acid / kyselina eikosadiénová / C20:2(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Heneicosanoic acid / kyselina heniekosanová / C21:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Eicosatrienoic acid / kyselina eikosatriénová (DGLA) / C20:3(n-9)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Arachidonic acid / kyselina arachidónová / C20:4(n-6)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Eicosatrienoic acid / kyselina eikosatriénová (ETE) / C20:3	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Behenic acid / kyselina behénová / C22:0	0,11 % w/w	0,10 % w/w	0,10 % w/w
Erucic acid / kyselina eruková / C22:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Eicosapentaenoic acid (EPA) / kyselina eikosapentaénová / C20:5	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Docosapentaenoic acid (DPA) / kyselina dokosadiénová / C22:2	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Tricosanoic acid / kyselina trikosanová / C23:0	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Lignoceric acid / kyselina lignocerová / C24:0	0,08 % w/w	0,07 % w/w	0,07 % w/w
Nervonic acid / kyselina nervonová / C24:1	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)
Docosahexaenoic acid (DHA) / kyselina dokosahexaénová / C22:6	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)	< LOQ (0,05 % w/w)

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuhelníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	SK	DE
Vzhľad	plnená čokoládová pralinka v tvare guľičky s krémovou čokoládovou náplňou	plnená čokoládová pralinka v tvare guľičky s krémovou čokoládovou náplňou
Textúra	čokoláda: tuhá náplň: krémová, polotuhá, hladká	čokoláda: tuhá náplň: polotuhá
Farba	čokoláda: hnedá náplň: hnedá	čokoláda: hnedá náplň: hnedá
Pach Chuť	čistá, sladká, mliečne čokoládová	čistá, sladká, mliečne čokoládová
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	DE	AT
Vzhľad	plnená čokoládová pralinka v tvare guľičky s krémovou čokoládovou náplňou	plnená čokoládová pralinka v tvare guľičky s krémovou čokoládovou náplňou s tukovým výkvetom v náplni
Textúra	čokoláda tuhá náplň: polotuhá	čokoláda: tuhá náplň: polotuhá
Farba	čokoláda: hnedá náplň: hnedá	čokoláda: hnedá náplň: hnedá s vystúpeným tukom krémovej až bielej farby
Pach Chuť	čistá, sladká, mliečne čokoládová	sladká, mliečne čokoládová
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

V niekoľkých pralinkách z AT boli zistené oddelené fázy tmavohnedá a biela časť – pravdepodobne kakaová a tuková.

3	SK	AT
Vzhľad	plnená čokoládová pralinka v tvare guľičky s krémovou čokoládovou náplňou	plnená čokoládová pralinka v tvare guľičky s krémovou čokoládovou náplňou
Textúra	čokoláda tuhá náplň: polotuhá	čokoláda tuhá náplň: polotuhá
Farba	čokoláda: hnedá náplň: hnedá	čokoláda: hnedá náplň: hnedá
Pach Chuť	sladká, mliečne čokoládová	sladká, mliečne čokoládová
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

- SK: Schogetten – Mliečna čokoláda z alpského mlieka s praženými kúskami lieskových orieškov
DE: Schogetten – Edel-Alpenvollmilch Schokolade mit gerösteten Haselnusstückchen
AT: Schogetten – Edel-Alpenvollmilch Schokolade mit gerösteten Haselnusstückchen



ROVNAKÉ OBALY

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100 G

Krajina	Energia	Tuky	NMK	Sacharidy	Cukry	Bielkoviny	Soľ
SK	2386 kJ/573 kcal	38 g	20 g	50 g	50 g	6,4 g	0,13 g
DE	2386 kJ/573 kcal	38 g	20 g	50 g	50 g	6,4 g	0,13 g
AT	2386 kJ/573 kcal	38 g	20 g	50 g	50 g	6,4 g	0,13 g
RSD %	0	0	0	0	0	0	0

Deklarácia – kvantitatívne zložky

Zložka	SK (%)	DE(%)	AT(%)	RSD %
Kakaová sušina najmenej	30	30	30	0
Lieskové oriešky	10	10	10	0

ZLOŽENIE

SK	DE	AT
Cukor	Zucker	Zucker
Kakaové maslo	Kakaobutter	Kakaomasse
Sušená <u>smotana</u>	<u>Sahnepulver</u>	<u>Sahnepulver</u>
<u>Lieskové oriešky</u>	<u>Haselnüsse</u>	<u>Haselnüsse</u>
Kakaová pasta	Kakaomasse	Kakaomasse
Sušené plnotučné <u>mlieko</u>	Voll <u>milch</u> pulver	Voll <u>milch</u> pulver
Stužené <u>maslo</u>	Butterreinfett	Butterreinfett
Emulgátor: lecitíny (sója)	Emulgator: Lecithine (Soja)	Emulgator: Lecithine (Soja)
Vanilkový extrakt	Vanilleextrakt	Vanilleextrakt

ĎALŠIE ÚDAJE NA OBALE:

SK	DE	AT
GB, SK, CZ, BIH, HR,CG,SRB,BG,SLO	DE	AT

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	AT	DE	
% hazelnuts / % lieskovcov	9,69 %	9,62 %	9,19 %	
Fructose / Fruktóza	<0,5 g/100g	<0,5 g/100g	<0,5 g/100g	
Glucose / Glukóza	<0,5 g/100g	<0,5 g/100g	<0,5 g/100g	
Sucrose / Sacharóza	43,32 g/100g	43,41 g/100g	41,98 g/100g	
Maltose / Maltóza	<0,5 g/100g	<0,5 g/100g	<0,5 g/100g	
Lactose / Laktóza	5,9 g/100g	5,57 g/100g	5,05 g/100g	
Sugars / Cukry celkové	49,22 g/100g	48,98 g/100g	47,03 g/100g	
Peanuts / Arašidy	negative	negative	negative	
Almonds / Mandle	negative	negative	negative	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuhelníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	SK	DE
Vzhľad	čokoláda s orieškami, reliéfom a lesklým povrchom	čokoláda s orieškami, reliéfom a lesklým povrchom
Textúra	tuhá	tuhá
Farba	hnedá	hnedá
Pach Chuť	sladká, mliečne čokoládová, oriešková	sladká, mliečne čokoládová, oriešková
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	DE	AT
Vzhľad	čokoláda s orieškami, reliéfom a lesklým povrchom	čokoláda s orieškami, reliéfom a lesklým povrchom
Textúra	tuhá	tuhá
Farba	hnedá	hnedá
Pach Chuť	sladká, mliečne čokoládová, oriešková	sladká, mliečne čokoládová, oriešková
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

3	AT	SK
Vzhľad	čokoláda s orieškami, reliéfom a lesklým povrchom	čokoláda s orieškami, reliéfom a lesklým povrchom
Textúra	tuhá	tuhá
Farba	hnedá	hnedá
Pach Chuť	sladká, mliečne čokoládová, oriešková	sladká, mliečne čokoládová, oriešková
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: Lindt EXCELLENCE INTENSE ORANGE DARK – Horká čokoláda s pomarančovými kúskami a s kúskami mandlí

DE: Lindt EXCELLENCE ORANGE INTENSE FEINHERB – Feinherbe Schokolade mit Orange und Mandelstückchen

AT: Lindt EXCELLENCE ORANGE INTENSE NOIR – Dunkle Schokolade mit Orange und Mandeln



ROVNAKÉ OBALY

NUTRIČNÉ HODNOTY NA 100 G

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Bielkoviny	Sol'
SK 7871	2193kJ/526 kcal	32 g	18 g	49 g	42 g	6,7 g	0,09 g
DE7729	2193kJ/526 kcal	32 g	18 g	49 g	42 g	6,7 g	0,09 g
AT7752	2193kJ/526 kcal	32 g	18 g	49 g	42 g	6,7 g	0,09 g
RSD %	0	0	0	0	0	0	0

Deklarácia – kvantitatívne zložky:

Zložka %	SK	DE	AT	RSD %
Obsah kakaovej sušiny v čokoláde najmenej	48	48	48	0
Pomarančové kúsky	7	7	7	0
Pomarančová dreň	34	34	34	0
Kúsky mandlí	7	7	7	0

ZLOŽENIE

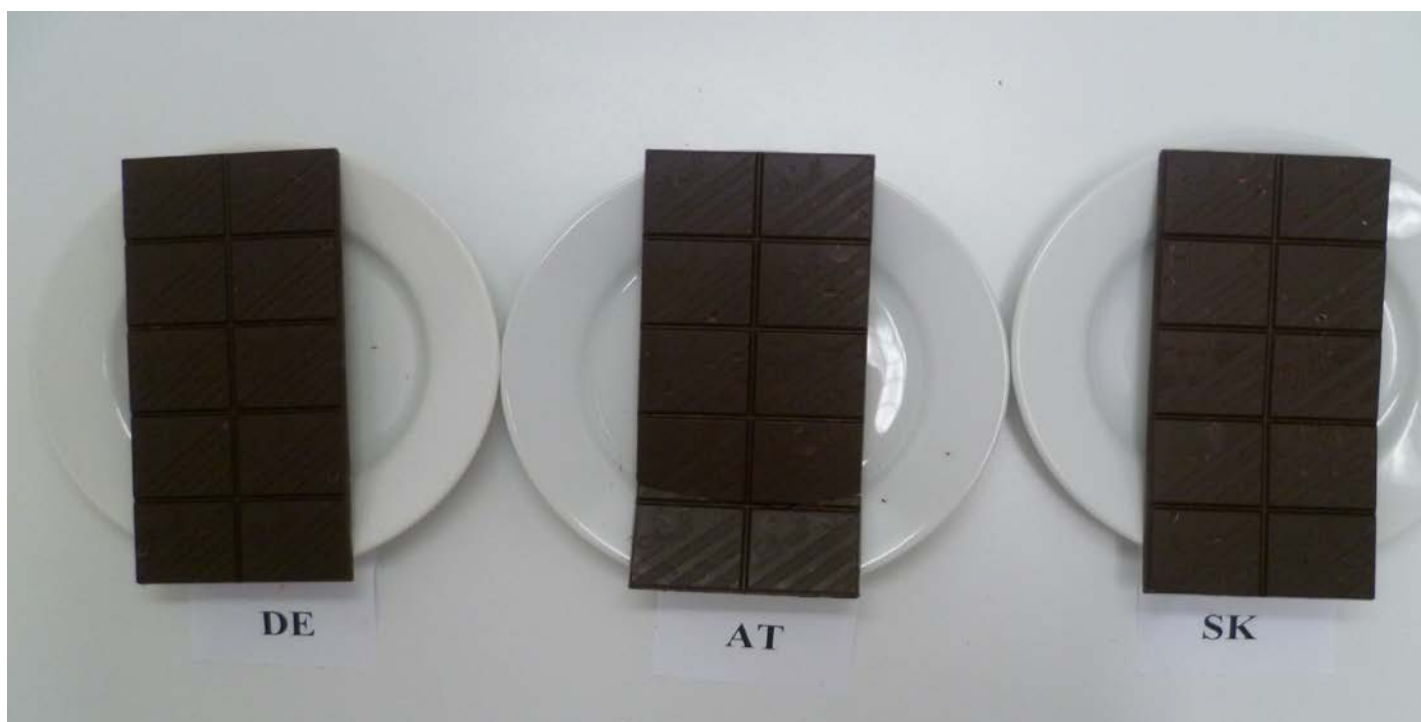
SK	DE	AT
Cukor	Zucker	Zucker
Kakaová hmota	Kakaomasse	Kakaomasse
Pomarančové kúsky 7 % : pomarančová dreň 34 % cukor jablčná dreň ananášová vláknina regulátor kyslosti (kyselina citrónová) želírujúca látka (alginan sodný) stabilizátor (fosforečnany vápenaté) aróma	Orangenzubereitung 7 %: Orangenzubereitung 34 % Zucker Äpfel Ananas Säureregulator (Citronensäure) Gelierungsmittel (Natriumalginat) Stabilisator (Calciumphosphat) Aroma	Orangenzubereitung 7 %: Orangenzubereitung 34 % Zucker Äpfel Ananas Säureregulator (Citronensäure) Gelierungsmittel (Natriumalginat) Stabilisator (Calciumphosphat) Aroma
Kúsky mandlí 7 %	Mandeln 7 %	Mandeln 7 %
Kakaové maslo	Kakaobutter	Kakaobutter
Mliečny tuk	Butterfett	Butterfett
Emulgátor (sójový lecitín)	Emulgator (Sojalecithin)	Emulgator (Sojalecithin)
arómy	Aromen	Aromen

Ďalšie údaje na obale:

SK	DE	AT
SK, CS, HU, BG, PL	DE	DE,FR, IT, EN, NL,

SENSORY ANALYSIS/ SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	AT	SK
Vzhľad	tabuľky čokolády s reliéfom, kúskami orieškov a pomaranča	tabuľky čokolády s reliéfom, kúskami orieškov a pomaranča
Textúra	tuhá	tuhá
Farba	tmavohnedá	tmavohnedá
Pach	sladká, horko-čokoládová, oriešková, pomarančová	sladká, horko-čokoládová, oriešková, pomarančová
Chuť		
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	DE	AT
Vzhľad	tabuľky čokolády s reliéfom, kúskami orieškov a pomaranča	tabuľky čokolády s reliéfom, kúskami orieškov a pomaranča
Textúra	tuhá	tuhá
Farba	tmavohnedá	tmavohnedá
Pach	sladká, horko-čokoládová, oriešková, pomarančová	sladká, horko-čokoládová, oriešková, pomarančová
Chuť		
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

3	SK	DE
Vzhľad	tabuľky čokolády s reliéfom, kúskami orieškov a pomaranča	tabuľky čokolády s reliéfom, kúskami orieškov a pomaranča
Textúra	tuhá	tuhá
Farba	tmavohnedá	tmavohnedá
Pach	sladká, horko-čokoládová, oriešková, pomarančová	sladká, horko-čokoládová, oriešková, pomarančová
Chuť		
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: Uncle Ben's – Basmati ryža
DE: Uncle Ben's – Basmati – Reis
AT: Uncle Ben's – Basmati – Reis



ROVNAKÉ OBALY

Výživové údaje:**A) na 100 g varenej ryže**

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Vláknina	Bielkoviny	Sol'
SK	560 kJ/132 kcal	0,2 g	0,0 g	29,1 g	0,0 g	-	3,1 g	0,00 g
AT	560 kJ/132 kcal	0,2 g	0,0 g	29,1 g	0,0 g	0,5 g	3,1 g	0,00 g
DE	560 kJ/132 kcal	0,2 g	0,0 g	29,1 g	0,0 g	0,5 g	3,1 g	0,00 g
RSD%	0	0	0	0	0		0	0

B) na jednu porciu varenej ryže (zo 62,5 g suchej ryže) (%*)

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Vláknina	Bielkoviny	Sol'
SK	896 kJ/211 kcal (11%)	0,3 g (<1%)	0,0 g (0%)	46,6 g (17%)	0,0 g (0%)	-	5,0 g (10%)	0,00 g (0%)
AT	907 kJ (11%)/214 kcal(11%)	0,3 g (<1%)	0,0 g (0%)	47,1 g (17%)	0,0 g (0%)	0,8 g	5,0 g (10%)	0,00 g (0%)
DE 7	907 kJ (11%)/214 kcal(11%)	0,3 g (<1%)	0,0 g (0%)	47,1 g (17%)	0,0 g (0%)	0,8 g	5,0 g (10%)	0,00 g (0%)
RSD%	0,7/0,8	0	0	0,6	0		0	0

*Referenčný príjem priemerného dospelého (8400kJ/2000kcal).

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal).

NMK – nasýtené mastné kyseliny

ZLOŽENIE:

SK	AT	DE
ryža basmati	Basmati – Reis.	Basmati – Reis.

OSTATNÉ ÚDAJE V OZNAČENÍ

SK	AT	DE
SK, CZ	DE	DE

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	DE	AT	
Moulds / Plesne	<5x10 ¹ CFU/1 g	<5x10 ¹ CFU/1 g	<5x10 ¹ CFU/1 g	
Aflatoxin B1 / Aflatoxín B1	0,10 µg/kg	<0,05 µg/kg	<0,05 µg/kg	
Aflatoxins B1-G2 / Aflatoxíny (suma B1,B2,G1,G2)	<0,20 µg/kg	<0,20 µg/kg	<0,20 µg/kg	
Ochratoxin A / Ochratoxín A	< 0,05 µg/kg	<0,05 µg/kg	<0,05 µg/kg	
Cadmium / Kadmium	0,034 mg/kg	0,028 mg/kg	<0,003 mg/kg	
Lead / Olovo	<0,02 mg/kg	< 0,02 mg/kg	<0,02 mg/kg	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuholníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	DE	AT
Vzhľad	čistá varená ryža škodcovia: bez škodcov	čistá varená ryža škodcovia: bez škodcov
Textúra	varivosť: rovnomerne varivá lepivosť: nelepivá	varivosť: rovnomerne varivá lepivosť: nelepivá
Farba	biela	biela
Pach	Cudzí, neprirodzený, nečistý	ryžový, charakteristický
Chuť	Cudzia, neprirodzená, nečistá	čistá, ryžová, bez cudzích príchuťí
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	AT	SK
Vzhľad	čistá varená ryža škodcovia: bez škodcov	čistá varená ryža škodcovia: bez škodcov
Textúra	varivosť: rovnomerne varivá lepivosť: nelepivá	varivosť: rovnomerne varivá lepivosť: nelepivá
Farba	biela	biela
Pach	ryžový, charakteristický	ryžový, charakteristický
Chuť	čistá, ryžová, bez cudzích príchuťí	čistá, ryžová, bez cudzích príchuťí
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

3	SK	DE
Vzhľad	čistá varená ryža škodcovia: bez škodcov	čistá varená ryža škodcovia: bez škodcov
Textúra	varivosť: rovnomerne varivá lepivosť: nelepivá	varivosť: rovnomerne varivá lepivosť: nelepivá
Farba	biela	biela
Pach	ryžový, charakteristický	Cudzí, neprirodzený, nečistý
Chuť	čistá, ryžová, bez cudzích príchuťí	Cudzia, neprirodzená, nečistá
BOL ZISTENÝ ROZDIEL		

SK: Uncle Ben's – Dlhohrnná ryža
 DE: Uncle Ben's – Spitzen – Langkorn – Reis
 AT: Uncle Ben's – Spitzen – Langkorn – Reis



ROVNAKÉ OBALY

Výživové údaje:**A) na 100 g varenej ryže**

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Vláknina	Bielkoviny	Soľ
SK	666 kJ/157 kcal	0,5 g	0,0 g	34,3 g	0,2 g	-	3,3 g	0,00 g
AT	666 kJ/157 kcal	0,5 g	0,0 g	34,3 g	0,2 g	0,8 g	3,3 g	0,00 g
DE	666 kJ/157 kcal	0,5 g	0,0 g	34,3 g	0,2 g	0,8 g	3,3 g	0,00 g
RSD %	0	0	0	0	0	-	0	0

B) na jednu porciu varenej ryže (zo 62,5 g suchej ryže) (%*)

Krajina	Energia	Tuk	NMK	Sacharidy	Cukry	Vláknina	Bielkoviny	Soľ
SK	932 kJ/220 kcal (11%)	0,7 g (1%)	0,0 g (0%)	48,0 g (18%)	0,3 g (<1%)	-	4,6 g (9%)	0,00 g (0%)
AT	939 kJ (11%)/221 kcal (11%)	0,7 g (1%)	0,0 g (0%)	48,4 g (18%)	0,3 g (<1%)	1,1 g	4,7 g (9%)	0,00 g (0%)
DE	939 kJ (11%)/221 kcal (11%)	0,7 g (1%)	0,0 g (0%)	48,4 g (18%)	0,3 g (<1%)	1,1 g	4,7 g (9%)	0,00 g (0%)
RSD %	0,4/0,3	0	0	0,5	0		1,2	0

*Referenčný príjem priemerného dospelého (8400kJ/2000kcal).

AT *Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal) 62,5g pro Portion. 16 Portionen.

DE* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal) 62,5g pro Portion. 8 Portionen.

NMK – nasýtené mastné kyseliny

ZLOŽENIE:

SK	AT	DE
Parbolizovaná dlhozrnná ryža	Parboiled Spitzen-Langkorn-Reis	Parboiled Spitzen-Langkorn-Reis

OSTATNÉ ÚDAJE V OZNAČENÍ

SK	AT	DE
SK, CZ	AT, DE	DE,AT

ANALÝZY

Krajina / analýza	SK	AT	DE	
Aflatoxin B1 / Aflatoxín B1	<0,05 µg/kg	<0,05 µg/kg	<0,05 µg/kg	
Aflatoxins B1-G2 / Aflatoxíny (suma B1, B2, G1, G2)	<0,20 µg/kg	<0,20 µg/kg	<0,20 µg/kg	
Ochratoxin A / Ochratoxín A	<0,05 µg/kg	<0,05 µg/kg	<0,05 µg/kg	
Cadmium / Kadmium	0,01 mg/kg	0,01 mg/kg	<0,003 mg/kg	
Lead / Olovo	0,026 mg/kg	<0,02 mg/kg	<0,02 mg/kg	

SENZORICKÁ ANALÝZA

Trojuhelníkový test (STN EN ISO 4120), Jednoduchá popisná skúška (STN EN ISO 6658)



1	SK	DE
Vzhľad	čistá varená ryža škodcovia: bez škodcov	čistá varená ryža škodcovia: bez škodcov
Textúra	varivosť: rovnomerne varivá lepivosť: nelepivá	varivosť: rovnomerne varivá lepivosť: nelepivá
Farba	krémová	krémová
Pach	ryžový, charakteristický	ryžový, charakteristický
Chuť	čistá, ryžová, bez cudzích príchuťí	čistá, ryžová, bez cudzích príchuťí
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

2	AT	SK
Vzhľad	čistá varená ryža škodcovia: bez škodcov	čistá varená ryža škodcovia: bez škodcov
Textúra	varivosť: rovnomerne varivá lepivosť: nelepivá	varivosť: rovnomerne varivá lepivosť: nelepivá
Farba	krémová	krémová
Pach	ryžový, charakteristický	ryžový, charakteristický
Chuť	čistá, ryžová, bez cudzích príchuťí	čistá, ryžová, bez cudzích príchuťí
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		

3	DE	AT
Vzhľad	čistá varená ryža škodcovia: bez škodcov	čistá varená ryža škodcovia: bez škodcov
Textúra	varivosť: rovnomerne varivá lepivosť: nelepivá	varivosť: rovnomerne varivá lepivosť: nelepivá
Farba	krémová	krémová
Pach	ryžový, charakteristický	ryžový, charakteristický
Chuť	čistá, ryžová, bez cudzích príchuťí	čistá, ryžová, bez cudzích príchuťí
NEBOL ZISTENÝ ROZDIEL		