

TEST DUÁLNEJ KVALITY POTRAVINÁRSKÝCH VÝROBKOV PREDÁVANÝCH NA ÚZEMÍ SLOVENSKEJ REPUBLIKY A RAKÚSKA

Bratislava, september 2017

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky zadalo aj v roku 2017 Štátnej veterinárnej potravinovej správe Slovenskej republiky úlohu porovnať kvalitu potravinárskych výrobkov predávaných pod rovnakým názvom a rovnakou značkou v maloobchodných prevádzkárniach na území Rakúskej republiky a Slovenskej republiky. Regionálne veterinárne a potravinové správy Bratislava a Senec vykonali v mesiaci júl 2017 odber vzoriek v maloobchodných prevádzkárniach a skladoch v Bratislave a v Senci. ŠVPS SR vykonala nákup rovnakých výrobkov v Rakúsku vo Viedni. V čase júl až august 2017 bolo vykonané senzorické a analytické posudzovanie výrobkov v Štátnom veterinárnom a potravinovom ústave Dolný Kubín - VPÚ Bratislava.

Spolu bolo porovnaných 33 potravinárskych výrobkov. Výber bol zameraný na pokrytie rôznych druhov potravín v čo najširšom sortimente. Komodity boli vyberané aj s ohľadom na výsledky predchádzajúcich kontrol. Niektoré druhy potravín boli analyzované opakovane, ďalší výber sa riadil požiadavkami o zaradenie aj iného sortimentu ako v predchádzajúcom teste.

Z porovnávaných potravinárskych výrobkov bolo 7 mliečnych produktov, 3 mäsové výrobky, 3 rybacie výrobky, 1 výrobok zo skupiny pekárenských výrobkov, 3 nápoje, 2 koreniny, 1 snack, 1 zmrzlina, 1 škrobový výrobok, 1 mrazený polotovár, 2 cukrovinky, 1 cereálny výrobok, 2 druhy orechov, 1 sušené ovocie, 4 zeleninové výrobky.

U všetkých hodnotených výrobkov boli vykonané senzorické skúšky, pri ktorých bola hodnotená farba, konzistencia, vôňa, chuť a celkový vzhľad. V rámci tohto boli posudzované aj etikety výrobkov, - uvedenie zložiek, výživových ukazovateľov, alergénov apod. U jednotlivých skupín boli vykonané laboratórne analýzy niektorých kvalitatívnych ukazovateľov, charakteristických pre konkrétne skupiny výrobkov ako napr. obsah mäsa u mäsových výrobkov, obsah tuku a bielkovín u mliečnych výrobkov, pevný podiel – hmotnosť konkrétneho výrobku z celkovej hmotnosti (napr. syry v náleve), prítomnosť aditívnych látok – konzervačných, sladidiel a farbív.

Skúšky boli rozdelené do štyroch skupín – porovnávanie označenia, senzorické analýzy, hodnotenie zloženia výrobkov a fyzikálnochemické ukazovatele.

U hodnotených výrobkov boli zistené rozdiely v označení – 18 krát, v senzorických vlastnostiach 22 krát, v porovnaní zloženia výrobkov 5 krát a vo fyzikálno-chemických ukazovateľoch 17 krát.

Porovnávané výrobky boli rozdelené do troch skupín:

1. Výrobky, u ktorých nebol zistený žiadny významný rozdiel v sledovaných ukazovateľoch.

Do tejto skupiny patria: (6 výrobkov – 18, 2 %)

| | |
|--|---|
| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike |
| RYBIE PRSTY Z ALJAŠKEJ TRESKY, HLBOKOZMRAZENÉ | 15 FISCHSTÄBCHENAUS ALASKA-SEELACHSFILET |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | nie |
| senzorické vlastnosti | nie |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | nie |

| | |
|---|--|
| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike |
| SMOTANOVÝ PUDING S PRÍCHUŤOU BOURBON VANILKY | MILBONA – SAHNE PUDDING MIT BOURBON VANILLE |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | nie |
| senzorické vlastnosti | nie |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | nie |

| | |
|--|------------------------------------|
| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike |
| MOZZARELLA, PRÍRODNÝ NEZREJÚCI, MÄKKÝ PLNOTUČNÝ SYR V NÁLEVE, 45 % FETT I. TR. | CLEVER MOZZARELLA 45 % FETT I.TR. |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | nie |
| senzorické vlastnosti | nie |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | nie |

| | |
|-------------------------|------------------------------------|
| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike |
| JADRÁ VLAŠSKÝCH ORECHOV | WALNUSKERNE NATURBELASSEN |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | nie |
| senzorické vlastnosti | nie |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | nie |

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike |
| RED BULL | RED BULL |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | nie |
| senzorické vlastnosti | nie |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | nie |

| | |
|--|------------------------------------|
| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike |
| HALLOUMI - PRÍRODNÝ POLOTVRDÝ SYR Z CYPRU, VHODNÝ NA GRILOVANIE | HALLOUMI MIT MINZE |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | nie |
| senzorické vlastnosti | nie |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | nie |

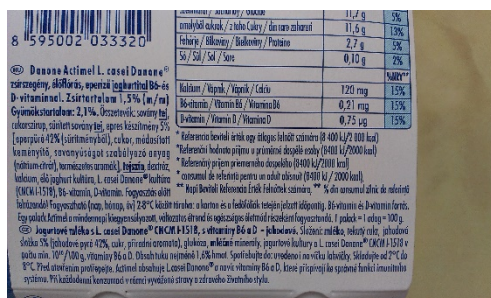
2. Výrobky, u ktorých boli zistené malé rozdiely, ktoré ovplyvňujú kvalitu v menšom rozsahu.

Do tejto skupiny patria: (11 výrobkov – 33,3 %)

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|---|---|---|
| ACTIMEL -JOGURTOVÉ Mlieko s L. CASEI DANONE CNCM Zloženie: mlieko jahodová zložka 5 % (jahodové pyrė 42 %, cukor, prírodné arómy), glukóza, jogurtové kultúry a L. casei Danone® CNCM I-1518 v počte min. 10¹⁰/100 g, | ACTIMEL Zloženie: Jogurt, odtučnené mlieko, cukor, 2,1 % jahody, hrozňový cukor Kultúra Lactobacillus Casei. | MIERNE ROZDIELY BOLI ZISTENÉ V OZNAČENÍ VÝROBKU. NA ETIKETE VÝROBKU PREDÁVANÉHO V SR BOLO UVEDENÉ Mlieko, JOGURTOVÉ KULTÚRY U VÝROBKU PREDÁVANÉHO V RAKÚSKU BOLO DETAILNEJŠIE OZNAČENIE Mliečnej ZLOŽKY - JOGURT, ODTUČNENÉ Mlieko A SRVÁTKA. V OZNAČENÍ OVOCNEJ ZLOŽKY BOLI VYMENOVANÉ U VÝROBKU PREDÁVANÉHO V SR: JAHODOVÁ ZLOŽKA 5 % (JAHODOVÉ PYRÉ 42 %, CUKOR, PRÍRODNÉ ARÓMY), Mliečne MINERÁLY; U VÝROBKU Z RAKÚSKA 2,1 % JAHŔD, PRÍRODNÉ ARÓMY |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | áno |
| senzorické vlastnosti | nie |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | nie |



| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|--|--|---|
| <p>BARANIE ROHY</p> <p><u>Vzhľad:</u> v opalizujúcom náleve s ojedinelým výskytom vlastných prímiesí</p> <p><u>Farba:</u> žlto-zelená</p> <p><u>Pach a chuť:</u> kyslá, po použití náleve</p> | <p>FRESHONA MILDE PEPERONI</p> <p><u>Vzhľad:</u> v čírom náleve</p> <p><u>Farba:</u> žlto-zelená až zelená</p> <p><u>Pach a chuť:</u> horkastá, kyslá po použití náleve</p> | <p>MIERNE ROZDIELY BOLI ZISTENÉ V OZNAČENÍ VÝROBKU. NA ETIKETE VÝROBKU PREDÁVANÉHO V RAKÚSKU SR BOL UVEDENÝ KONKRÉTNY NÁZOV VÝROBCU, U VÝROBKU PREDÁVANÉHO V SR BOLA IBA INFORMÁCIA PRE LIDL, SR.</p> <p>MIERNE ROZDIELY BOLI ZISTENÉ V SENZORICKOM POSUDZOVANÍ - SK: VZHĽAD – NÁLEV BOL OPALIZUJÚCI S OJEDINELÝM VÝSKYTM VLASTNÝCH PRÍMESÍ; U VÝROBKU PREDÁVANÉHO V RAKÚSKU BOL NÁLEV ČÍRY. NÁLEV MÁ BYŤ ČÍRY, BEZ PRÍMESÍ – OPALIZUJÚCI NÁLEV S PRÍMESAMI MÔŽE BYŤ SPÔSOBENÝ NARUŠENOU SUROVINOU PRED SPRACOVANÍM ALEBO NEDODRŽANÍM TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU PRI KONZERVÁCI VÝROBKU. CHUŤ BOLA U VÝROBKU PREDÁVANÉHO V RAKÚSKU HORKASTÁ – VO VÝROBKU BOLO VIAC ZELENÝCH, TEDA MENEJ ZRELÝCH PLODOV</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | áno |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | nie |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|--|---|--|
| <p>BONDUELLE GOLD ZLATÁ KUKURICA</p> <p>Hmotnosť obsahu: 340 g Hmotnosť pevného podielu: 285 g Objem: 425 ml</p> <p>SACHARÓZA: 6,75 % CELKOVÉ CUKRY: 7,41 %</p> | <p>BONDUELLE GOLDMAIS</p> <p>Hmotnosť obsahu: 300 g Hmotnosť pevného podielu: 285 g Objem: 425 ml</p> <p>SACHARÓZA: 7,08 % CELKOVÉ CUKRY: 7,62 %</p> | <p>V SENZORICKÝCH ZNAKOCH A V ZLOŽENÍ VÝROBKU NEBOLI ZISTENÉ ROZDIELY.</p> <p>VO VÝŽIVOVÝCH HODNOTÁCH JE U SK DEFINOVANÁ PORCIA AKO 140 G, U AT AKO 130 G. U SK JE UVEDENÝ AJ OBSAH KYSELINY LISTOVEJ AKO VITAMÍN B 9, TENTO ÚDAJ NIE JE UVEDENÝ U AT (LEN U BIO BALENIA, KTORÉ BOLO K DISPOZÍCII), PRETO NIE JE MOŽNÉ POROVNAŤ UVEDENÚ INFORMÁCIU.</p> <p>ANALYTICKY BOL POTVRDENÝ VYŠŠÍ OBSAH CUKROV, AKO JE UVEDENÉ VO VÝŽIVOVÝCH HODNOTÁCH.</p> <p>VÝROBCA: U SK JE UVEDENÉ, ŽE VÝROBK BOL VYROBENÝ V EÚ A PREDÁVAJÚCIM JE ZODPOVEDAJÚCA FIRMA V MAĎARSKU, U AT JE UVEDENÁ ADRESA VÝROBCU V NEMECKU.</p> <p>HMOTNOŠŤ U SK 340 G, U AT 300 G, HMOTNOŠŤ PEVNÉHO PODIELU JE ROVNAKÝ.</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | áno |
| senzorické vlastnosti | nie |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | áno |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|---|---|--|
| <p>DR. OETKER - ORIGINÁL PUDING – ČOKOLÁDA, ARÓMA</p> <p><u>Farba:</u> Hnedá</p> <p>Dr. Oetker Originál Puding Čokoláda/aróma</p> <p>Puding s čokoládovou arómou</p> <p>ZLOŽENIE: KUKURIČNÝ ŠKROB, KAKAOVÝ PRÁŠOK SO ZNÍŽENÝM MNOŽSTVOM TUKU (17%), ARÓMA.</p> | <p>DR. OETKER – ORIGINAL PUDDING –SCHOKOLADE</p> <p><u>Farba:</u> Svetlohnedá</p> <p>Dr. Oetker Original Pudding Schokolade</p> <p>Puddingpulver Schokolade</p> <p>ZLOŽENIE: KUKURIČNÝ ŠKROB, 14 % ODTUČNENÉ KAKAO</p> | <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL VÝRAZNÝ FAREBNÝ ROZDIEL NA FAREBNOM VYOBRAZENÍ NA OBALE VÝROBKU. NA ETIKETE VÝROBKU PREDÁVANÉHO V RAKÚSKU JE VYOBRAZENIE PUDINGU BLEDEŠOU HNEDOU FARBOU AKO U VÝROBKU PREDÁVANOM V SR.</p> <p>V OZNAČENÍ JE UVEDENÉ U SK: ČOKOLÁDA/ARÓMA A V ZLOŽENÍ KAKAOVÝ PRÁŠOK SO ZNÍŽENÝM MNOŽSTVOM TUKU (17%), ARÓMA, NA VÝROBKU PREDÁVANOM V RAKÚSKU JE UVEDENÉ V NÁZVE ČOKOLÁDA A V ZLOŽENÍ ODTUČNENÉ KAKAO 14 %, BEZ ARÓMY. MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATEĽNÝ ROZDIEL VO FARBE SK HNEDÁ, AT SVETLOHNEDÁ.</p> <p>U SK JE UVEDENÝ VÝROBCA S ADRESOU NA SLOVENSKU, U AT JE VÝROBK VYROBENÝ V RAKÚSKU.</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | áno |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | áno |
| Fyzikálno-chemické analýzy | nie |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|---|--|--|
| <p>GOUDA - POLOTVRDÝ ZREJÚCI PLNOTUČNÝ SYR, PLÁTKY, 48 %</p> <p><u>Vzhľad:</u> na reznej ploche ojedinele malé vzduchové trhlinky</p> <p>OBAL – CHÝBAJÚCI ÚDAJ O BALENÍ, OBSAHU LAKTÓZY</p> <p>SUŠINA: 57,1 % TUK: 28,05 % OBSAH TUKU V SUŠINE: 49,1 % SOĽ: 1,8 %</p> | <p>GOUDA SCHEIBEN</p> <p><u>Vzhľad:</u> Bez trhlínok</p> <p>OBAL – BALENÉ V OCHRANNEJ ATMOSFÉRE, BEZ LAKTÓZY</p> <p>SUŠINA: 58,4 % TUK: 30,68 % OBSAH TUKU V SUŠINE: 52,5 % SOĽ: 2,2 %</p> | <p>V OZNAČENÍ JE U SK UVEDENÉ % TUKU V SUŠINE A SUŠINA, U AT JE LEN % TUKU V SUŠINE, ALE JE UVEDENÁ AJ INFORMÁCIA, ŽE VÝROBOK JE BALENÝ V OCHRANNEJ ATMOSFÉRE A ŽE JE BEZLAKTÓZOVÝ.</p> <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ ROZDIEL VO VZHĽADE, KDE U SK BOLI NA PLÁTKOCH SYRA VIDITEĽNÉ MALÉ VZDUCHOVÉ TRHLINKY U AT NEBOLI TRHLINKY ZISTENÉ.</p> <p>BALENIE V OCHRANNEJ ATMOSFÉRE (OBSAH O₂ A CO₂) A BEZLAKTÓZOVOSŤ VÝROBKU BOLA POTVRDENÁ AJ ANALYTICKY.</p> <p>ZÍSKANÉ ANALYTICKÉ HODNOTY SUŠINY SÚ U SK O 3,8 % NIŽŠIE, AKO JE DEKLARÁCIA V OZNAČENÍ A O 6,7 % NIŽŠIE AKO BOLI ZISTENÉ U AT, OBSAH TUKU V SUŠINE BOL U SK AJ AT VYŠŠÍ AKO JE DEKLARÁCIA NA OBALE, U SK JE VYŠŠÍ O 1,1 % U AT JE VYŠŠÍ O 4,5 %.</p> <p>TABUĽKY VÝŽIVOVÝCH HODNÔT SÚ ROVNAKÉ, POKIAĽ IDE O VYJADRENIE NA 100 G. U AT VÝROBKU SÚ VŠAK UVEDENÉ AJ REFERENČNÉ MNOŽSTVÁ V % PRE PRIEMERNÚ DOSPELÚ OSOBU. Z VÝŽIVOVÉHO HĽADISKA JE PRETO DÔLEŽITÝ ÚDAJ O NASÝTENÝCH MASTNÝCH KYSELINÁCH, KDE V AT JE UVEDENÉ 105 % RM, TEDA DENNÉHO MNOŽSTVA V 100 G VÝROBKU. TÚTO INFORMÁCIU BY MAL MAŤ K DISPOZÍCII AJ SK SPOTREBITEĽ.</p> |



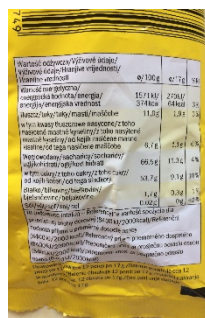
| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | áno |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | áno |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|--|--|--|
| <p>JADRÁ KEŠU ORECHOV</p> <p><u>Vzhľad:</u> povrch hladký</p> <p><u>Farba:</u> žlto-krémová</p> <p><u>Pach:</u> charakteristický, bez cudzích pachov</p> <p><u>Chuť:</u> bez cudzích príchuťí</p> <p>Scvrknuté, zvráštené alebo deformované jadrá 1,4 % Jadrá s hnedými alebo čiernymi bodkami 1,1% Jadrá so zvyškami osemenia 14,1 %</p> | <p>CASHEWKERNE NATURBELASSEN</p> <p><u>Vzhľad:</u> povrch mierne vrásčitý</p> <p><u>Farba:</u> šedo-krémová</p> <p><u>Pach:</u> mierne cudzí pach</p> <p><u>Chuť:</u> s cudzou príchuťou</p> <p>Scvrknuté, zvráštené alebo deformované jadrá 0,9% Jadrá s hnedými alebo čiernymi bodkami 0 % Jadrá so zvyškami osemenia 9,2 %</p> | <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATEĽNÝ ROZDIEL VO VŠETKÝCH PARAMETROCH V NEPROSPECH VÝROBKU PREDÁVANÉHO V RAKÚSKU. JADRÁ MALI MIERNE VRÁŠČITÝ POVRCH, ŠEDO-KRÉMOVÚ FARBU A MIERNE CUDZÍ PACH S CUDZOU PRÍCHUŤOU.</p> <p>JADRÁ ORIEŠKOV PREDÁVANÝCH V SR MALI HLADKÝ POVRCH, ŽLTO-KRÉMOVÚ FARBU A CHARAKTERISTICKÚ VÔŇU. PRI DÔKLADNOM ROZBORE POŠKODENÝCH A INAK ZMENENÝCH JADIER BOLO ZISTENÉ, ŽE U VÝROBKU PREDÁVANOM V SR BOLO 16,6 % POŠKODENÝCH JADIER (SCVRKNUTÉ, DEFORMOVANÉ, ŠKVRNITÉ A POD.), KÝM U RAKÚSKEHO 10,1 %.</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | nie |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | áno |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|---|---|---|
| MINI TYČINKY S BANÁNOVOU PENOVOU NÁPLŇOU 29 % ČOKOLÁDY Sacharóza 29,03 g/100 g Cukry celkové 48,53 g/100 g | CHOCOLATE BANANA MINIS Sacharóza 31,51 g/100 g Cukry celkové 51,21 g/100 g | MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL ZISTENÝ ROZDIEL V ZISTENEJ HODNOTE CUKRU A TO U SK 48,53 %, TEDA NIŽŠIA O 5,2 % A U AT 51,21 %, TEDA NIŽŠIA O 2,5 % OPROTI ICH DEKLARÁCII NA OBALE – 53,7 %. |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | nie |
| senzorické vlastnosti | nie |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | áno |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|---|------------------------------------|--|
| SMAŽENÝ ZEMIAKOVÝ SNACK SOLENÝ - POM-BÄR | POM-BÄR ORIGINAL | V OZNAČENÍ U SK AJ AT JE UVEDENÉ: „TOTO BALENIE OBSAHUJE - 2 PORCIE. JEDNA PORCIA=30 G“, PRIČOM U SK JE HMOTNOŠŤ 1 BALENIA 50 G, T. ZN. ŽE V JEDNOM BALENÍ JE O 5 G MENEJ, NEŽ OČAKÁVA SPOTREBITEĽ PRI DEKLAROVANÍ VEĽKOSTI PORCIE. U AT BOLI POSUDZOVANÉ BALENIA 65 G A 125 G, U KTORÝCH BOLO U 65 G BALENIA UVEDENÉ, ŽE V BALENÍ SÚ 2 PORCIE PO 30 G A U 125 G BALENIA BOLO UVEDENÉ, ŽE V BALENÍ SÚ 4 PORCIE PO 30 G., T. ZN., ŽE V KAŽDOM BALENÍ JE O 5 G VIAC, NEŽ OČAKÁVA SPOTREBITEĽ PRI DEKLAROVANÍ VEĽKOSTI PORCIE. |



| Toto balenie obsahuje - 2 porcie, jedna porcia = 30 g | | | |
|---|--------------------|-------------------|----|
| Toto balenie obsahuje - 2 porcie, jedna porcia = 30 g | | | |
| Prírodné výživové údaje | | | |
| 100 g | Porcia (30g) | % DV* | |
| Energická hodnota / Energia | 2146 kJ / 513 kcal | 428 kJ / 123 kcal | % |
| Tuky | 28 g | 53 g | 10 |
| - z toho nasýtené mastné kyseliny / z toho nasýtené mastné kyseliny | 2,5 g | 0,5 g | 5 |
| Uhlíky | 81 g | 18 g | < |
| - z toho cukry | 1,2 g | 0,4 g | 2 |
| Bielkoviny / Białko | 3,1 g | 0,9 g | 6 |
| Soľ / NaCl | 1,8 g | 0,5 g | 4 |

24 mg (44%)** - 7,2 mg (16%)**

* Referenčná hodnota príjmu v percentách deklarácie podľa ÚV SR
** Referenčná príjmová úroveň deklarácie (RDA) (4000 kJ / 2000 kcal)
*** Na vynechanie vitamínových hodnôt

Výrobca: INTERKAW, s.r.o., 391 18 Choustník (64. Česká republika)
Distribútor: INTERKAW, Slovensko s.s., Nábřezská 1798, 811 01 Bratislava
Krajina pôvodu: Česká republika



| Prírodné výživové údaje | | | |
|---|--------------------|-------------------|----|
| 100 g | 30 g | % DV* | |
| Energia / Energie | 2146 kJ / 513 kcal | 428 kJ / 123 kcal | % |
| Tuky | 28 g | 53 g | 10 |
| - z toho nasýtené mastné kyseliny / z toho nasýtené mastné kyseliny | 2,5 g | 0,5 g | 5 |
| Uhlíky | 81 g | 18 g | < |
| - z toho cukry | 1,2 g | 0,4 g | 2 |
| Bielkoviny / Białko | 3,1 g | 0,9 g | 6 |
| Soľ / NaCl | 1,8 g | 0,5 g | 4 |

24 mg (44%)** - 7,2 mg (16%)**

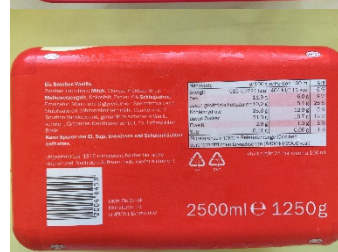
* Referenčná hodnota príjmu v percentách deklarácie podľa ÚV SR
** Referenčná príjmová úroveň deklarácie (RDA) (4000 kJ / 2000 kcal)
*** Na vynechanie vitamínových hodnôt

Výrobca: INTERKAW, s.r.o., 391 18 Choustník (64. Česká republika)
Distribútor: INTERKAW, Slovensko s.s., Nábřezská 1798, 811 01 Bratislava
Krajina pôvodu: Česká republika

| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | áno |
| senzorické vlastnosti | nie |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | nie |



| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|---|--|--|
| MRAZENÝ KRÉM S RASTLINNÝM TUKOM S VANILKOVOU PRÍCHUŤOU BOURBON VANILLA <u>Farba:</u> svetložltá <u>Pach a chuť:</u> výrazná po vanilke | GELATELLI BOURBON VANILLE <u>Farba:</u> svetlokrémová <u>Pach a chuť:</u> jemne vanilková | MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATEĽNÝ ROZDIEL VO FARBE, SK MALA FARBU SVETLOŽLTÚ A AT SVETLOKRÉMOVÚ. U SK BOLA TAKTIEŽ PACH A CHUŤ VÝRAZNÁ PO VANILKE U AT JEMNE VANILKOVÁ. V ZLOŽENÍ JE U SK UVEDENÉ 0,05 % MLETÝCH VANILKOVÝCH STRUKOV, AT TOTO MNOŽSTVO NEUDÁVA. U SK JE NAMIESTO ADRESY VÝROBCU UVEDENÝ „LIDL“, U AT JE UVEDENÁ ADRESA VÝROBCU. |



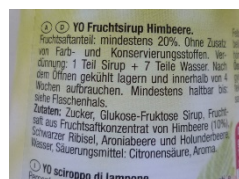
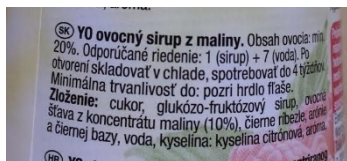
| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | áno |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | áno |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|---|--|---|
| <p>ROLÁDA Z TRENÉHO CESTA S KRÉMOVOU 30 % A JAHODOVOU NÁPLŇOU 20 %, ZDOBENÁ KAKAOVOU TUKOVOU POLEVOU 1 %</p> <p><u>Pach a chuť:</u> sladká, (plnka: sladko-kyslá)</p> <p>Cukry celkové 38,27 g/100g</p> | <p>RÜHRKUCHEN – ROLLE</p> <p><u>Pach a chuť:</u> sladšia, (plnka: výraznejšia sladko-kyslá chuť)</p> <p>Cukry celkové 44,42 g/100g</p> | <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATEĽNÝ V CHUTI – SK BOLA SLADKÁ, PLNKA SLADKO-KYSLÁ, KÝM AT BOLA SLADŠIA S VÝRAZNEJŠIE SLADKO-KYSLOU CHUŤOU PLNKY. TENTO VNEM PODPORUJE ANJ AJ OBSAH CELKOVÝCH CUKROV, KTORÝ BOL U SK 38,27 %, KÝM U AT BOLO ZISTENÝCH 44,42 %, ČO JE CCA O 6 % VIAC AKO U SK. VO VÝŽIVOVÝCH HODNOTÁCH JE U OBOCH VÝROBKOV UVEDENÝ OBSAH CUKROV 38,7 %</p> <p>HMOTNOSŤ JE U OBOCH VÝROBKOV ROVNAKÁ.</p> <p>VÝROBCA: SK JE UVEDENÁ ADRESA FIRMY „LIDL...“ U AT JE UVEDENÁ ADRESA VÝROBCU V NEMECKU.</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | nie |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | áno |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|---|---|--|
| <p>YO OVOCNÝ SIRUP</p> <p><u>Farba:</u></p> <p>po príprave: ružovo-červená</p> <p><u>Pach:</u></p> <p>ovocný</p> <p><u>Chuť:</u></p> <p>výrazne kyslá, ovocná</p> <p>CELKOVÉ CUKRY: 8,75 %</p> | <p>YO HIMBEERE FRUCHTSIRUP</p> <p><u>Farba:</u></p> <p>po príprave: svetlo ružovo-červená</p> <p><u>Pach:</u></p> <p>výrazne ovocný</p> <p><u>Chuť:</u></p> <p>kyslastá, výrazne ovocná</p> <p>CELKOVÉ CUKRY: 9,28 %</p> | <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATEĽNÝ ROZDIEL VO FARBE, PACHU A CHUTI.</p> <p>U SK BOLA FARBA PO PRÍPRAVE RUŽOVO-ČERVENÁ, PACH OVOCNÝ A CHUŤ SLADKÁ, VÝRAZNE KYSLÁ, OVOCNÁ, PO POUŽITEJ ARÓME.</p> <p>U AT BOLA FARBA PO PRÍPRAVE SVETLO RUŽOVO-ČERVENÁ, PACH VÝRAZNE OVOCNÝ A CHUŤ SLADKÁ, KYSLASTÁ, VÝRAZNE OVOCNÁ A VÝRAZNE PO POUŽITEJ ARÓME.</p> <p>SENZORICKY HARMONICKEJŠÍ BOL VÝROBOK PREDÁVANÝ V AT.</p> <p>V OZNAČENÍ U SK JE UVEDENÉ: OBSAH OVOCIA: MIN. 20 %, KÝM U AT: OBSAH OVOCNEJ ŠŤAVY: NAJMENEJ 20 %.</p> <p>JE PRAVDEPODOBNE, ŽE IDE O NESPRÁVNNY PREKLAD, PRETOŽE OBSAH REFRAKTOMETRICKEJ SUŠINY JE ANALYTICKY ZHODNÝ (59,9 % A 60,0 % BRIX), ALE PRE SPOTREBITELĽA JE TO KLAMLIVÁ INFORMÁCIA.</p> <p>OBA VÝROBKY SÚ BEZ FARBÍV, KONZERVAČNÝCH LÁTOK A SLADIDIEL. VÝROBKY OBSAHUJÚ GLUKÓZO-FRUKTÓZOVÝ SIRUP A CUKOR (SACHARÓZU), PRIČOM OBSAH CUKROV JE U SK CCA O 0,5 % NIŽŠÍ AJ ANALYTICKY AJ V POROVNANÍ S DEKLARÁCIOU VO VÝŽIVOVÝCH HODNOTÁCH.</p> |

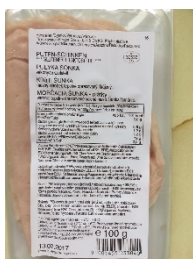


| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | áno |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | áno |

3. Výrobky, u ktorých boli zistené väčšie rozdiely, ktoré značne ovplyvňujú kvalitu.

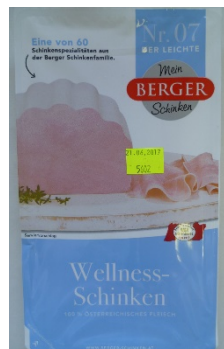
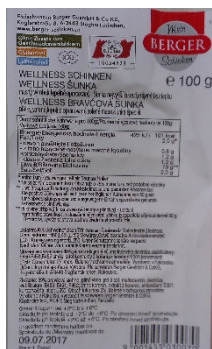
Do tejto skupiny patria: (16 výrobkov - 48,5 %)

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|---|--|--|
| <p>BERGER - MORČACIA ŠUNKA – PLÁTKY</p> <p><u>Textúra:</u> menej súdržná, rozpadávajúca sa</p> <p><u>Zloženie:</u> 75 % morčacie prsia</p> <p>MNOŽSTVO MÄSA: 85,9 %</p> | <p>BERGER PUTEN - SCHINKEN</p> <p><u>Textúra:</u> súdržná, pevná</p> <p><u>Zloženie:</u> 92 % morčacie mäso</p> <p>MNOŽSTVO MÄSA: 84 %</p> | <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATEĽNÝ ROZDIEL V TEXTÚRE VÝROBKU: U SK BOLA MENEJ SÚDRŽNÁ, ROZPADÁVAJÚCA SA U AT BOLA PEVNÁ A SÚDRŽNÁ. AŽ 9 Z 13 POSUDZOVATEĽOV PREFEROVALO AT VÝROBOK.</p> <p>NAPRIEK TOMU, ŽE U OBOCH VÝROBKOV JE UVEDENÝ ROVNAKÝ VÝROBCA, V OZNAČENÍ VÝROBKU JE UVEDENÉ ROZDIELNE % MÄSA – AŽ 17 % V PROSPECH AT, PRETO JE PARADOXOM, ŽE ANALYTICKY ZISTENÉ MNOŽSTVO MÄSA NEZODPOVEDÁ DEKLARÁCII ANI U JEDNÉHO VÝROBKU, U SK JE 10,9 % VYŠIE A U AT O 8 % NIŽŠIE.</p> <p>TAKTIEŽ BOLI ZISTENÉ ROZDIELY V DEKLARÁCII VÝŽIVOVÝCH UKAZOVATEĽOV OBSAHU TUKU A SOLI NIELEN V OZNAČENÍ, ALE AJ ANALYTICKY.</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | áno |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | áno |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|---|--|--|
| <p>BERGER - WELLNESS ŠUNKA BRAVČOVÁ</p> <p><u>Vzhľad:</u> plátky s výraznou mozaikovou kresbou</p> <p><u>Textúra:</u> Súdržná</p> <p>Zloženie: 89 % bravčové stehno</p> <p>Obsah celk. bielkovín 17,8 g/100g Množstvo mäsa 85,4 g/100g</p> <p>DUSITANY: 7,3 MG/KG</p> | <p>BERGER WELLNESS – SCHINKEN</p> <p><u>Vzhľad:</u> plátky s jemnou mozaikovou kresbou</p> <p><u>Textúra:</u> menej súdržná</p> <p>Zloženie: bravčové mäso</p> <p>Obsah celk. bielkovín 19,1 g/100g Množstvo mäsa 91,9 g/100g</p> <p>DUSITANY: 6,4 MG/KG</p> | <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATEĽNÝ ROZDIEL VO VZHĽADE A V TEXTÚRE VÝROBKU:</p> <p>U SK MALI PLÁTKY ŠUNKY VÝRAZNÚ MOZAIKOVÚ KRESBU, TEXTÚRA BOLA SÚDRŽNÁ, U AT MALI PLÁTKY JEMNÚ MOZAIKOVÚ KRESBU, TEXTÚRA BOLA MENEJ SÚDRŽNÁ. NAPRIEK TOMU AŽ 10 Z 13 POSUDZOVATEĽOV PREFEROVALO AT VÝROBOK.</p> <p>NAPRIEK TOMU, ŽE U OBOCH VÝROBKOV JE UVEDENÝ ROVNAKÝ VÝROBCA, V OZNAČENÍ VÝROBKU JE UVEDENÉ U SK 89 % BRAVČOVÉHO STEHNA U AT JE UVEDENÉ LEN BRAVČOVÉ MÄSO, ALE ANALYTICKY ZISTENÉ MNOŽSTVO MÄSA U SK – 85,4% ZODPOVEDÁ DEKLARÁCII LEN S PRIHLIADNUTÍM NA NEISTOTU MERANIA, ALE U AT BOLO ZISTENÉ ANALYTICKY AŽ 91,9 % MÄSA, ČO JE O 6,5 % VIAC AKO U SK.</p> <p>ZISTENEJ HODNOTE MNOŽSTVA MÄSA ZODPOVEDÁ AJ ANALYTICKY ZISTENÝ OBSAH BIELKOVÍN, KTORÝ JE U SK O 1,3 % NIŽŠÍ AKO U AT, ČO JE AJ V ROZPORE S DEKLARÁCIOU VÝŽIVOVÝCH TVRDENÍ.</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | áno |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | áno |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|---|---|--|
| <p>BRIE - FRANCÚZSKY PLNOTUČNÝ SYR S BIELOU PLESŇOU NA POVRCHU</p> <p><u>Vzhľad:</u> nerovnomerne porastený bielou plesňou (boky čiastočne bez porastu plesne)</p> <p><u>Textúra:</u> Cesto redšia</p> <p>kôra: na bokoch necelistvá,</p> <p><u>Pach a chuť:</u> primerane kyslastá</p> | <p>LE BRIE–FRANZÖSISCHER BRIE, 60 % FETT I. TR.</p> <p><u>Vzhľad:</u> rovnomerne porastený bielou plesňou na celom povrchu, mramorovaný</p> <p><u>Textúra:</u> cesto: tuhšia</p> <p>kôra: celistvá</p> <p><u>Pach a chuť:</u> primerane slaná</p> | <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATEĽNÝ ROZDIEL VO VZHĽADE, TEXTÚRE, PACHU A CHUTI – V TABUĽKE:</p> <p>SK – SYR BOL NEROVNOMERNE PORASTENÝ BIELOU PLESŇOU (BOKY ČIASTOČNE BEZ PORASTU PLESNE), TEXTÚRA CESTA REDŠIA, KÔRA: NA BOKOCH NECELISTVÁ, PACH A CHUŤ CHARAKTERISTICKÁ, PRIMERANE SLANÁ, JEMNE HUBOVO-SYROVÁ, PRIMERANE KYSLASTÁ;</p> <p>AT – SYR BOL ROVNOMERNE PORASTENÝ BIELOU PLESŇOU NA CELOM POVRCHU, TEXTÚRA CESTA BOLA TUHŠIA, KRÉMOVÁ S OJEDINELÝMI DUTINKAMI, KÔRA CELISTVÁ, PEVNÁ A PACH A CHUŤ BOLA CHARAKTERISTICKÁ, PRIMERANE SLANÁ, JEMNE HUBOVO-SYROVÁ, ALE NEBOLA PRIMERANE KYSLASTÁ.</p> <p>SK BOL V ČASE POSÚDENIA UŽ VYZRETÝ, AT MIERNE NEDOZRETÝ.</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | áno |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | áno |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|--|---|--|
| <p>KOTÁNYI, ČIERNE KORENIE CELÉ</p> <p><u>Pach:</u> menej výrazný</p> <p><u>Chuť:</u> menej výrazná</p> <p>Piperín 4,8%</p> | <p>KOTÁNYI PFEFFER SCHWARZ GANZ</p> <p><u>Pach:</u> výrazný</p> <p><u>Chuť:</u> výrazne korenistá, charakteristická pre čierne korenie</p> <p>Piperín 5,3%</p> | <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATEĽNÝ ROZDIEL V PACHU A V CHUTI, U SK BOL PACH AJ CHUŤ MENEJ VÝRAZNÁ, U AT BOL PACH VÝRAZNÝ A CHUŤ VÝRAZNE KORENISTÁ, CHARAKTERISTICKÁ PRE ČIERNE KORENIE.</p> <p>TIETO SENZORICKÉ VNEMY BOLI PODLOŽENÉ AJ ANALYTICKÝMI HODNOTAMI PIPERÍNU, KTORÝ BOL U SK ZISTENÝ V HODNOTE 4,8 % A U AT 5,3 %, TEDA O 0,5 % VIAC AKO U SK. AK VEZMEME DO ÚVAHY AJ DÁTUM MINIMÁLNEJ TRVANLIVOSTI A TO U SK DO 20.01.2021 A U AT DO 26.12.2020 A AJ KEĎ ROZDIEL V DMT JE LEN MESIAC, ALE Z POHĽADU SPOTREBY SÚ TO 3 ROKY, MOŽNO PREDPOKLADAŤ, ŽE ZISTENÉ ROZDIELY BUDÚ KLESAŤ A TO V NEPROSPECH SK VÝROBKU.</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | nie |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | áno |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|---|---|--|
| <p>DR. OETKER RISTORANTE, PIZZA MOZZARELLA</p> <p>KÚSKY PARADAJOK 5 KOLIESOK SYRA MOZZARELLA</p> <p>ZLOŽENIE NA OBALE: 17 % SYR MOZZARELLA, 5,0 % SYR EIDAM PARADAJKY, PARADAJKOVÝ KONCENTRÁT</p> <p>ARÓMA</p> | <p>RISTORANTE - DR. OETKER MOZZARELLA</p> <p>KOLIESKA PARADAJOK 7 KOLIESOK SYRA MOZZARELLA</p> <p>ZLOŽENIE NA OBALE: 21 % PLÁTKOVEJ MOZZARELLY SYR EIDAM, 21 % PARADAJKOVÝ PRETLAK 8,3% KOKTAILOVÉ PARADAJKY,</p> <p>CESNAK A KAJANSKÉ KORENIE</p> | <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATEĽNÝ ROZDIEL NAJMÄ VO VZHĽADE, KDE U SK BOLI KÚSKY PARADAJOK A 5 KOLIESOK SYRA MOZZARELLA A U AT BOLI KOLIESKA PARADAJOK A 7 KOLIESOK SYRA MOZZARELLA PO PRÍPRAVE BOL U SK PACH A CHUŤ VÝRAZNE PO BYLINKÁCH</p> <p>V OZNAČENÍ U SK JE UVEDENÉ „BOHATO OBLOŽENÁ SYROM MOZZARELLA“, U AT „BOHATO OBLOŽENÁ PARADAJKAMI, MOZZARELLOU A BAZALKOU“</p> <p>V ZLOŽENÍ JE U SK UVEDENÉ 17 % SYR MOZZARELLA, 5,0 % SYR EIDAM, PARADAJKY, PARADAJKOVÝ KONCENTRÁT A ARÓMA (20 ZLOŽIEK), U AT 21 % SCHNITTFESTER MOZZARELLA KÄSE (NAREZANÁ MOZZARELLA – PLÁTKY) A SYR EIDAM, 21 % PASSIERTE TOMATEN (PARADAJKOVÝ PRETLAK) A 8,3% COCKTAILTOMATEN (KOKTAILOVÉ PARADAJKY), Z POCHUTÍN JE UVEDENÝ CESNAK A KAJANSKÉ KORENIE, V ZLOŽENÍ JE PRIDANÝ EMULGÁTOR (MONO- A DIGLYCERIDY MASTNÝCH KYSELÍN), NIE JE PRIDANÁ ARÓMA (22 ZLOŽIEK)</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | áno |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | áno |
| Fyzikálno-chemické analýzy | nie |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|---|--|---|
| <p>FANTA POMARANČ</p> <p>FRUKTÓZO-GLUKÓZOVÝ SIRUP</p> <p>V MNOŽSTVO POUŽITEJ POMARANČOVEJ ŠŤAVY Z KONCENTRÁTU 5 %</p> <p>Fruktóza 5,76 g/100 ml Glukóza 4,15 g/100 ml Sacharóza 0,21 g/100 ml</p> | <p>FANTA ORANGE</p> <p>CUKOR</p> <p>MNOŽSTVO POUŽITEJ POMARANČOVEJ ŠŤAVY Z KONCENTRÁTU 5,3 %</p> <p>Fruktóza 1,78 g/100 ml Glukóza 1,74 g/100 ml Sacharóza 6,79 g/100 ml</p> | <p>ZISTENÉ ROZDIELY</p> <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI NEBOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATELNÝ ROZDIEL.</p> <p>ROZDIEL MEDZI VÝROBKAMI JE V ZLOŽENÍ – U SK JE AKO SLADIDLO POUŽITÝ FRUKTÓZO-GLUKÓZOVÝ SIRUP, U AT BOL POUŽITÝ CUKOR. TIETO INFORMÁCIE V ZLOŽENÍ BOLI POTVRDENÉ AJ ANALYTICKY, KDE BOLO ZISTENÉ U SK VYŠŠIE % FRUKTÓZY A GLUKÓZY A U AT VYŠŠIE % SACHARÓZY, PRIČOM CELKOVÝ OBSAH CUKROV BOL ROVNAKÝ.</p> <p>ROZDIELNE ZLOŽENIE CUKROV SA PREJAVILO AJ NA ENERGETICKEJ HODNOTE NÁPOJA, SÍCE LEN 1 % ADI, ALE Z HĽADISKA DLHODOBÉHO KONZUMOVANIA TAKÝCHTO NÁPOJOV, JE VHODNEJŠIE KONZUMOVAŤ NÁPOJE S OBSAHOM „KLASICKÉHO“, TEDA REPNÉHO CUKRU-SACHARÓZY, AKO FRUKTÓZO-GLUKÓZOVÉHO SIRUPU.</p> <p>V UVEDENOM ZLOŽENÍ BOL ROZDIEL AJ V MNOŽSTVE POUŽITEJ POMARANČOVEJ ŠŤAVY Z KONCENTRÁTU – SK: 5 %, AT: 5,3 %.</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | áno |
| senzorické vlastnosti | nie |
| zloženie | áno |
| Fyzikálno-chemické analýzy | áno |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|--|--|--|
| <p>15 FISHFINGERS - RYBÍCH PRSTOV 420 G FILÉ Z TRESKY PESTREJ, PRAKTICKY BEZ KOSTI, OBAĽOVANÉ, PRED SMAŽENÉ, HLBOKOZMRAZENÉ</p> <p>VELKOSTNE NEVYROVNANÉ NAJMÄ V DĽŽKE RYBÍCH PRSTOV A V HMOTNOSTI</p> <p>OBAĽOVACIA ZMES HRUBOZRNÁ, TEXTÚRA PO PRÍPRAVE MENEJ SÚDRŽNÁ, FARBA FILIET PRED PRÍPRAVOU AJ PO PRÍPRAVE S NAŽLTLYM ODTIEŇOM, PACH PRED PRÍPRAVOU AJ PO PRÍPRAVE PO RYBÁCH, CHUŤ PO PRÍPRAVE VÝRAZNE PO OBAĽOVACEJ ZMESI, MENEJ HARMONICKÁ</p> <p>OZNAČENIE - 58 % MÄSA ZISTENÁ HODNOTA – 53,3 %</p> | <p>IGLO 15 FISCHSTÄBCHEN</p> <p>VELKOSTNE VYROVNANÉ</p> <p>OBAĽOVACIA ZMES JEMNOZRNÁ, TEXTÚRA PO PRÍPRAVE SÚDRŽNÁ, CHRUMKAVÁ, FARBA FILIET PRED PRÍPRAVOU BIELO-ŠEDO-RUŽOVÁ PO PRÍPRAVE BIELO-ŠEDÁ, PACH PRED PRÍPRAVOU AJ PO PRÍPRAVE VÝRAZNE PO RYBÁCH, CHUŤ PO PRÍPRAVE PO RYBÁCH A PO OBAĽOVACEJ ZMESI, HARMONICKÁ</p> <p>OZNAČENIE - 65 % MÄSA ZISTENÁ HODNOTA – 59,6 %</p> | <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATEĽNÝ ROZDIEL VO VŠETKÝCH PARAMETROCH (AJ OBRÁZOK KAPITÁNA IGLO JE INÝ) – V TABUĽKE.</p> <p>SK: VELKOSTNE NEVYROVNANÉ NAJMÄ V DĽŽKE RYBÍCH PRSTOV A V HMOTNOSTI – CCA 28 G (MENŠIE V Ø O 3 G), OBAĽOVACIA ZMES BOLA HRUBOZRNÁ, TEXTÚRA PO PRÍPRAVE MENEJ SÚDRŽNÁ, FARBA FILIET PRED PRÍPRAVOU AJ PO PRÍPRAVE S NAŽLTLYM ODTIEŇOM, PACH PRED PRÍPRAVOU AJ PO PRÍPRAVE PO RYBÁCH, CHUŤ PO PRÍPRAVE VÝRAZNE PO OBAĽOVACEJ ZMESI, MENEJ HARMONICKÁ</p> <p>AT: VELKOSTNE VYROVNANÉ, PRIEMERNÁ HMOTNOSŤ – CCA 31 G, OBAĽOVACIA ZMES JEMNOZRNÁ, TEXTÚRA PO PRÍPRAVE SÚDRŽNÁ, CHRUMKAVÁ, FARBA FILIET PRED PRÍPRAVOU BIELO-ŠEDO-RUŽOVÁ PO PRÍPRAVE BIELO-ŠEDÁ, PACH PRED PRÍPRAVOU AJ PO PRÍPRAVE VÝRAZNE PO RYBÁCH, CHUŤ PO PRÍPRAVE PO RYBÁCH A PO OBAĽOVACEJ ZMESI, HARMONICKÁ</p> <p>V OZNAČENÍ ZLOŽENIA BOLO U SK DEKLAROVANÉ 58 % MÄSA – ZISTENÁ HODNOTA 53,3 % U AT DEKLAROVANÉ 65 % MÄSA – ZISTENÁ HODNOTA 59,6 %</p> <p>MNOŽSTVO MÄSA JE TEDA U SK NIŽŠIE AJ DEKLARÁCIU AJ ANALYTICKY U AT JE VYŠŠIE AJ DEKLARÁCIU AJ ANALYTICKY, ROZDIEL V NEPROSPECH SK 7 % DEKLARÁCIU A 6 % ANALYTICKY.</p> |



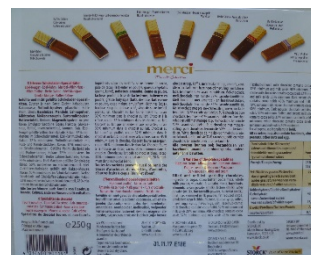
| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | áno |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | áno |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|--|---|--|
| <p>KĽUKVA VEĽKOPLODÁ SUŠENÁ, SLADENÁ (BRUSNICA AMERICKÁ)</p> <p>CHUŤ: SLADKOKYSLÁ</p> <p>OBSAH CUKROV: 63,81 %</p> | <p>CRANBERRIES/MIRTILLI ROSSI</p> <p>CHUŤ: SLADKOKYSLÁ, VÝRAZNEJŠIE SLADKÁ</p> <p>OBSAH CUKROV: 68,32 %</p> | <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATEĽNÝ ROZDIEL V CHUTI, U SK BOLA SLADKOKYSLÁ, U AT TAKTIEŽ SLADKOKYSLÁ, ALE S VÝRAZNEJŠOU SLADKOU CHUŤOU, ČO BOLO POTVRDENÉ AJ ANALYTICKY, KEĎŽE U SK BOL OBSAH CELKOVÝCH CUKROV 63,81 % A U AT 68,32 %, ČO JE SÍCE O 4,5 % VIAC AKO U SK, ALE STÁLE MENEJ, AKO JE PRIEMERNÁ DEKLARÁCIA VO VÝŽIVOVÝCH HODNOTÁCH – 70,5 %.</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | nie |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | áno |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|--|--|---|
| <p>8 DRUHOV ČOKOLÁDOVÝCH ŠPECIALÍT MERCİ</p> <p>VÝRAZNEJŠIA CHUŤ AROMATICKÝCH LÁTOK KAKAOVÝ KRÉM S LIESKOVÝMI ORIEŠKAMI - TEXTÚRA NÁPLNE MÄKKÁ AŽ POLOTUHÁ</p> | <p>MERCİ 8 ERLESENE SCHOKOLADEN SPECIALITÄTEN</p> <p>VÝRAZNEJŠIA CHUŤ POUŽITÝCH SUROVÍN KAKAOVÝ KRÉM S LIESKOVÝMI ORIEŠKAMI - TEXTÚRA NÁPLNE MÄKKÄ</p> | <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATEĽNÝ ROZDIEL U 4 DRUHOV TYČINIENK NAJMÄ V PACHU A CHUTI, PRIČOM U SK BOLO VÝRAZNEJŠIE CÍTIŤ AROMATICKÉ LÁTKY A U AT POUŽITÉ SUROVINY. U KAKAOVÉHO KRÉMU S LIESKOVÝMI ORIEŠKAMI BOL ROZDIEL V TEXTÚRE NÁPLNE, KTORÁ PRECHÁDZALA AŽ DO POLOTUHEJ. 7 Z 11 POSUDZOVATEĽOV PREFEROVALO AT VÝROBOK.</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | nie |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | nie |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|---|--|--|
| <p>NESQUIK</p> <p>OBAL ZATAVENÁ UPRAVENÁ FÓLIA V TVARE VRECKA S FAREBNOU POTLAČOU</p> <p>OPIS ZLOŽENIA NA OBALE: CEREÁLNE MÚKY 67,3 % 3,7 % KAKAOVÉHO PRÁŠKU</p> <p>KAKAOVÉ MASLO A SUŠENÉ PLNOTUČNÉ MLIEKO</p> <p>HMOTNOSTNÝ PODIEL SVETLÝCH GUEŇČOK: 38,1 % HMOTNOSTNÝ PODIEL TMAVÝCH GUEŇČOK: 61,9 %</p> <p>VÝROBA: POLSKO</p> | <p>NESQUIK</p> <p>OBAL ZATAVENÉ PLASTOVÉ VRECKO VLOŽENÉ V KARTÓNOVEJ SKLADAČKE S FAREBNOU POTLAČOU OPIS ZLOŽENIA NA OBALE: CEREÁLNE MÚKY 43,1 % 13,4 % ČOKOLÁDOVÉHO PRÁŠKU, V KTOROM JE 4,3 % KAKAOVÉHO PRÁŠKU</p> <p>11,7 % BIELEJ ČOKOLÁDY (CUKOR, KAKAOVÉ MASLO, SUŠENÉ PLNOTUČNÉ MLIEKO...)</p> <p>HMOTNOSTNÝ PODIEL SVETLÝCH GUEŇČOK: 30,2 % HMOTNOSTNÝ PODIEL TMAVÝCH GUEŇČOK: 69,8 %</p> <p>VÝROBA: NEMECKO</p> | <p>ZISTENÉ ROZDIELY</p> <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATELNÝ ROZDIEL V OBALE A FARBE GUEŇČOK.</p> <p>U SK TVORILA OBAL ZATAVENÁ UPRAVENÁ FÓLIA V TVARE VRECKA S FAREBNOU POTLAČOU, SVETLÉ GUEŇČKY BOLI KRÉMOVEJ FARBY; U AT TVORILO OBAL ZATAVENÉ PLASTOVÉ VRECKO VLOŽENÉ V KARTÓNOVEJ SKLADAČKE S FAREBNOU POTLAČOU, KTORÝ JE PRI NÁSLEDNEJ MANIPULÁCI S POTRAVINOU A JEJ PRÍPADNOM ĎALŠOM USKLADNENÍ PODSTATNE PRAKTICKEJŠÍ, GUEŇČKY BOLI SVETLOKRÉMOVEJ FARBY.</p> <p>V OZNAČENÍ NA VÝROBKU JE U SK ZVÝRAZNENÝ PRVOK ŽELEZO, U AT ŽELEZO A VÁPNIK. V ZLOŽENÍ VÝROBKU JE U SK UVEDENÉ: CEREÁLNE MÚKY 67,3 %, KÝM U AT LEN 43,1 %, ČO JE ZVÝRAZNENÉ AJ NA PREDNEJ STRANE OBALU, ĎALEJ JE U AT UVEDENÉ, ŽE OBSAHUJE 13,4 % ČOKOLÁDOVÉHO PRÁŠKU, V KTOROM JE 4,3 % KAKAOVÉHO PRÁŠKU, KÝM U SK JE UVEDENÉ LEN SAMOSTATNE 3,7 % KAKAOVÉHO PRÁŠKU, OKREM TOHO AT UVÁDZA TAKTIEŽ 11,7 % BIELEJ ČOKOLÁDY A JEJ ZLOŽENIE, KTORÁ U SK NIE JE SAMOSTATNE UVEDENÁ – JE UVEDENÉ LEN KAKAOVÉ MASLO A SUŠENÉ PLNOTUČNÉ MLIEKO, KTORÉ BY MOHLI BYŤ SÚČASŤOU BIELEJ ČOKOLÁDY – TIETO ROZDIELY MÔŽU MAŤ VPLYV NA ROZDIEL FARBY SVETLÝCH GUEŇČOK U OBOCH VÝROBKOV; AT TAKTIEŽ UVÁDZA AKO ZLOŽKU POVLAKOVÚ LÁTKU – LEŠTIDLO, AJ S ROZPISOM ZLOŽIEK.</p> <p>VO VÝŽIVOVÝCH HODNOTÁCH BOLI ZISTENÉ JEMNÉ ROZDIELY VO VŠETKÝCH ZLOŽKÁCH VRÁTANE DEKLARÁCIE VITAMÍNOV A MINERÁLNYCH LÁTOK. CELKOVÝCH CUKROV BOLO U SK AJ U AT O CCA 3 % MENEJ, AKO JE DEKLAROVANÉ NA OBALE. ROZDIEL BOL ZISTENÝ AJ V MNOŽSTVE SVETLÝCH A TMAVÝCH GUEŇČOK, PRIČOM U SK BOLO % SVETLÝCH GUEŇČOK O 8 % VÝŠŠIE A TMAVÝCH O 8 % NIŽŠIE, AKO U AT.</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | áno |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | áno |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|---|---|--|
| <p>MIKADO PAPRIKA SLADKÁ MLETÁ</p> <p>FARBA: HNEDO-ČERVENÁ PACH: PAPRIKOVÝ CHUŤ: PAPRIKOVÁ, HORKASTÁ</p> <p>KAPSAICÍN V SUŠINE: 0,014 % KAPSANTÍN V SUŠINE: 3,04 G/KG</p> | <p>MIKADO PAPRIKA DELICATE</p> <p>FARBA: ČERVENÁ PACH: ČISTÝ, VÝRAZNÝ, PAPRIKOVÝ CHUŤ: ČISTÁ, PAPRIKOVÁ, SLADKASTÁ</p> <p>KAPSAICÍN V SUŠINE: 0,012 % KAPSANTÍN V SUŠINE: 3,23 G/KG</p> | <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATELNÝ ROZDIEL VO FARBE, PACHU A CHUTI.</p> <p>U SK BOLA FARBA HNEDOČERVENÁ, PACH PAPRIKOVÝ A CHUŤ PAPRIKOVÁ ALE HORKASTÁ.</p> <p>U AT BOLA FARBA ČERVENÁ, PACH VÝRAZNÝ PAPRIKOVÝ A CHUŤ ČISTÁ A SLADKASTÁ. VŠETCI POSUDZOVATELIA (11 Z 11) PREFEROVALO AT VÝROBOK.</p> <p>AT TAKTIEŽ UPOZORŇUJE SPOTREBITEĽA NA SKLADOVANIE – CHRÁNIŤ PRED SVETLOM, SK NIE – MLETÁ ČERVENÁ PAPRIKA NA SVETLE STRÁCA FARBU... SK VÝROBOK MÁ DÁTUM MINIMÁLNEJ TRVANLIVOSTI 20.04.2019 A AT 20.03.2018, ČO JE ROZDIEL CCA 1 ROK, PRETO KEĎ POROVNÁME HODNOTY KAPSANTÍNU V SUŠINE, U SK – 3,04 % A U AT – 3,24 %, ČO JE LÁTKA ZODPOVEDNÁ ZA FARBITOSŤ KORENINOVEJ PAPRIKY, ROZDIEL 0,2 % UŽ TERAZ JEDNOZNAČNE DEKLARUJE ROZDIEL VO FARBE PAPRIKY A PRITOM SK VÝROBOK BY MAL BYŤ NA TRHU EŠTE O 1 ROK DLHŠIE AKO AT.</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | nie |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | áno |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|--|--|---|
| <p>DULANO SLANINA KRÁJANÁ</p> <p>TEXTÚRA TUHŠIA FARBA SVALOVINY MÄSOVO-BORDOVÁ FARBA TUKOVÉHO TKANIVA SVETLORUŽOVÁ</p> | <p>DULANO DELIKATESS BACON</p> <p>TEXTÚRA PRIMERANE MÄKKÁ A VLÄČNA FARBA SVALOVINY MÄSOVO-ČERVENÁ FARBA TUKOVÉHO TKANIVA BIELA</p> | <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATELNÝ ROZDIEL V TEXTÚRE, KTORÁ BOLA U SK TUHŠIA A FARBA SVALOVINY BOLA MÄSOVO-BORDOVÁ A TUKOVÉHO TKANIVA SVETLORUŽOVÁ, KÝM U AT BOLA TEXTÚRA PRIMERANE MÄKKÁ A VLÄČNA, FARBA SVALOVINY BOLA MÄSOVO-ČERVENÁ A TUKOVÉHO TKANIVA BIELA.</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | nie |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | nie |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|---|--|--|
| <p>SLÁVKY JEDLÉ V PARADAJKOVEJ OMÁČKE</p> <p>DOBA SPOTREBY PO OTVORENÍ DO 3 DNÍ</p> <p>TEXTÚRA:</p> <p>SLÁVKY: PRIMERANE MÄKKÁ, SÚDRŽNÁ</p> | <p>MIESMUSCHELN IN TOMATENSAUCE</p> <p>DOBA SPOTREBY PO OTVORENÍ DO 2 DNÍ</p> <p>TEXTÚRA:</p> <p>SLÁVKY: MÄKKÁ, ROZPADÁVAJÚCA SA</p> | <p>U SK BOLA TEXTÚRA PRIMERANE MÄKKÁ A SÚDRŽNÁ U AT MÄKKÁ A ROZPADÁVAJÚCA SA. V OZNAČENÍ VÝROBKU JE UVEDENÁ ROZDIELNA DOBA SPOTREBY PO OTVORENÍ – U SK DO 3 DNÍ, U AT DO 2 DNÍ.</p> <p>INFORMÁCIA O HMOTNOSTI VÝROBKU JE ROVNAKÁ – 115 G E – ALE LABORATÓRNE BOLO ZISTENÉ, ŽE U SK BOLA 123,8 G, TEDA O 8,8 G VYŠŠIA A U AT O 4,4 G VYŠŠIA, AKO JE DEKLAROVANÁ NA OBALE.</p> <p>V ZLOŽENÍ JE UVEDENÉ: SLÁVKA JEDLÁ 78 % U SK A AT. LABORATÓRNE BOLO ZISTENÉ, ŽE PODIEL SLÁVKY JEDLEJ V HOTOVOM VÝROBKU JE 53,8 G U SK A 54,5 K U AT.</p> <p>V SK OZNAČENÍ JE ALE TAKTIEŽ UVEDENÉ „MOŽNÝ ÚBYTOK HMOTNOSTI TEPELNÝM OPRACOVANÍM“, ČO U AT CHÝBA.</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | áno |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | nie |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|--|---|---|
| <p>SUŠENÉ PARADAJKY</p> <p><u>TEXTÚRA:</u> MÄKKÁ AŽ POLOTUHÁ, MENEJ SÚDRŽNÁ</p> <p>OLEJ: TMAVOŽLTÁ FARBA</p> <p><u>CHUŤ:</u> SLANÁ</p> <p>SOL: 0,89 % FRUKTÓZA: 2,63 % GLUKÓZA: 2,64 %</p> | <p>HALBGETROCKNETE TOMATEN</p> <p><u>TEXTÚRA:</u> POLOTUHÁ, SÚDRŽNÁ</p> <p>OLEJ: ZELENO-ŽLTÁ FARBA</p> <p><u>CHUŤ:</u> PRIMERANE SLANÁ</p> <p>SOL: 0,3 % FRUKTÓZA: 3,87 % GLUKÓZA: 3,22 %</p> | <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATELNÝ ROZDIEL V TEXTÚRE, FARBE A CHUTI.</p> <p>U SK BOLA TEXTÚRA MÄKKÁ AŽ POLOTUHÁ, MENEJ SÚDRŽNÁ, FARBA OLEJA TMAVOŽLTÁ A CHUŤ SLANÁ.</p> <p>U AT BOLA TEXTÚRA POLOTUHÁ, SÚDRŽNÁ, FARBA OLEJA ZELENO-ŽLTÁ A CHUŤ PRIMERANE SLANÁ.</p> <p>SENZORICKY HARMONICKEJŠÍ BOL VÝROBOK, PREDÁVANÝ V AT.</p> <p>V ZLOŽENÍ VÝROBKU JE UVEDENÉ, ŽE OBSAHUJE ... SLNEČNICOVÝ OLEJ, EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ 4 %,..., PRÍČOM SLNEČNICOVÝ OLEJ MÁ FARBU ŽLTÚ A OLIVOVÝ OLEJ FARBU ZELENO-ŽLTÚ; TENTO ROZDIEL BOL VIDITEĽNÝ AJ PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ, PRETO JE MOŽNÉ SA DOMNIEVAŤ, ŽE U AT BOLO POUŽITÉHO VIAC OLIVOVÉHO OLEJA A U SK VIAC SLNEČNICOVÉHO OLEJA.</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | nie |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | áno |
| Fyzikálno-chemické analýzy | áno |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|--|--|--|
| <p>SYR EMENTÁL, PLNOTUČNÝ STRÚHANÝ</p> <p><u>Vzhľad:</u> povrch matný - mierne múčnatý</p> <p><u>Textúra:</u> pružná, vláčna</p> <p><u>PACH A CHUŤ:</u> VÝRAZNE EMENTÁLOVÁ</p> <p>Zloženie protihrudkujúca látka: zemiakový škrob.</p> | <p>EMMENTALER GERIEBEN</p> <p><u>Vzhľad:</u> povrch lesklý</p> <p><u>Textúra:</u> pružná, elastická, vláčna</p> <p><u>PACH A CHUŤ:</u> JEMNE EMENTÁLOVÁ</p> <p>Zloženie Bez zemiakového škrobu</p> | <p>MEDZI OBOMA VÝROBKAMI BOL PRI SENZORICKOM POSÚDENÍ VNÍMATELNÝ ROZDIEL VO VZHĽADE, TEXTÚRE, PACHU A CHUTI.</p> <p>U SK MAL SYR VO VZHĽADE POVRCH MATNÝ, MIERNE MÚČNATÝ, TEXTÚRA PRUŽNÁ A VLÁČNA, PACH A CHUŤ VÝRAZNE EMENTÁLOVÁ.</p> <p>U AT MAL SYR VO VZHĽADE POVRCH LESKLÝ, TEXTÚRA BOLA NIELEN PRUŽNÁ A VLÁČNA ALE AJ ELASTICKÁ, PACH A CHUŤ JEMNE EMENTÁLOVÁ.</p> <p>U SK JE UVEDENÁ V ZLOŽENÍ AJ PROTIHRUDKUJÚCA LÁTKA: ZEMIAKOVÝ ŠKROB, KTORÁ ROBÍ POVRCH SYRA PRI SENZORICKOM HODNOTENÍ MATNÝ A MIERNE MÚČNATÝ A MÔŽE MAŤ VPLYV AJ NA ELASTICITU SYRA A CELKOVÝ HARMONICKÝ VNEM.</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | áno |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | áno |
| Fyzikálno-chemické analýzy | nie |

| Názov výrobku v SR | Názov výrobku v Rakúskej republike | ZISTENÉ ROZDIELY |
|---|--|---|
| ZELENINOVÁ ZMES S MASLOM, HLBOKOZMRAZENÁ % podiel mrkvy 45,5 % % podiel karfiolu 17,9 % % podiel hrášku 16,7 % % podiel kukurice 7,8 % | FRESHONA - BUTTER – GEMÜSE % podiel mrkvy 40,1 % % podiel karfiolu 13,1 % % podiel hrášku 29,0 % % podiel kukurice 6,5 % | <p>V OZNAČENÍ JE U SK UVEDENÉ V ZLOŽENÍ: 89 % ZELENINA V RÔZNYCH POMEROCH..., U AT TENTO ÚDAJ NIE JE UVEDENÝ.</p> <p>NA VÝROBKU PREDÁVANOM V SK JE AJ OZNAČENIE V ČESKOM, CHORVÁTSKOM A V SLOVINSKOM JAZYKU, ALE LEN V ČESKOM JAZYKU BOLI UVEDENÉ PODIELY JEDNOTLIVÝCH DRUHOV ZELENINY V %.</p> <p>PRI POROVNANÍ JEDNOTLIVÝCH DRUHOV ZELENINY V %-TÁCH BOLI ZISTENÉ ROZDIELY NIELEN V POROVNANÍ SK A AT, ALE AJ V POROVNANÍ AT A CZ DEKLARÁCIOU ALEBO SK A CZ DEKLARÁCIOU. NAJMENŠÍ ROZDIEL BOL V OBSAHU PODIELU KUKURICE A NAJVÄČŠÍ V OBSAHU HRÁŠKU – AŽ 50 %.</p> <p>HMOTNOŠŤ U SK 300 G, U AT 300 G</p> <p>VÝROBCA: U SK JE UVEDENÉ: VYROBENO PRO: LIDL..., U AT JE UVEDENÝ KONKRÉTNY VÝROBCA V NEMECKU.</p> |



| ukazovateľ | Zistené rozdiely |
|----------------------------|------------------|
| označenie | áno |
| senzorické vlastnosti | áno |
| zloženie | nie |
| Fyzikálno-chemické analýzy | nie |