

OBSAH

ČÁST I. : OBECNÁ A LEGISLATIVNÍ (<i>Prof. Ing. Milan Pešek, CSc.</i>)	5
1. KLASIFIKACE A KÓDOVÁNÍ POTRAVIN	7
1.1. STANDARDNÍ SYSTÉM KLASIFIKACE POTRAVIN	7
1.2. KÓDOVÁNÍ A KLASIFIKACE POTRAVIN V CELNÍM SAZEBNÍKU	8
2. CHEMICKÉ POŽADAVKY NA ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST POTRAVIN A POTRAVINOVÝCH SUROVIN	9
2.1. PRAKTICKÉ APLIKACE PROVÁDĚCÍ VYHLÁŠKY NA VYBRANÝCH POTRAVINÁCH	11
3. MIKROBIOLOGICKÉ POŽADAVKY NA POTRAVINY A ZPŮSOB JEJICH KONTROLY A HODNOCENÍ	12
3.1. HODNOCENÍ POTRAVIN Z MIKROBIOLOGICKÉHO HLEDISKA	13
3.2. APLIKACE PLÁNŮ VZORKOVÁNÍ PRO MIKROBIOLOGICKÉ ROZBORY POTRAVIN	15
3.3. INTERPRETACE VÝSLEDKŮ ZKOUŠENÍ PŘI APLIKACI PLÁNŮ VZORKOVÁNÍ.....	17
4. HYGIENICKÉ POŽADAVKY V OBCHODNÍ SÍTI POTRAVIN	21
4.1. HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA VYBAVENÍ POTRAVINÁŘSKÉ PRODEJNY	22
4.2. HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PRODEJ POTRAVIN.....	24
4.3. HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PŘÍPRAVU A PRODEJ ZMRZLIN PŘIPRAVOVANÝCH PODLE VLASTNÍCH RECEPTUR A TECHNOLOGICKÝCH POSTUPŮ V POTRAVINÁŘ- SKÝCH PRODEJNÁCH A STÁNCÍCH	25
5. OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN	26
5.1. VŠEOBECNÉ ZÁSADY OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN.....	26
5.1.1. Množství potraviny v obalu	26
5.1.2. Datum minimální trvanlivosti a datum použitelnosti potravin.....	27
5.1.3. Údaje o způsobu použití	28
5.1.4. Údaje o složení potravin	28
5.2. PŘÍPUSTNÉ ODCHYLKY OD ÚDAJŮ O MNOŽSTVÍ VÝROBKU OZNAČENÉHO SYMBOLEM "e".....	30
5.3. MĚŘENÍ A KONTROLA MNOŽSTVÍ VÝROBKU PRO OZNAČENÍ SYMBOLEM "e".....	31
5.4. OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN SE SPECIÁLNÍMI VLASTNOSTMI A OZNAČOVÁNÍ NUTRIČNÍ A ENERGETICKÉ HODNOTY POTRAVIN	35
5.4.1. Zdravotní upozornění	35
5.4.2. Nutriční a energetická hodnota potravin.....	35

6. BALENÍ, PŘEPRAVA A UVÁDĚNÍ POTRAVIN DO OBĚHU	37
6.1. UVÁDĚNÍ POTRAVIN DO OBĚHU	37
7. STÁTNÍ DOZOR PŘI VÝROBĚ A DISTRIBUCI POTRAVIN	38
ČÁST II. : ZBOŽÍZNALSTVÍ POTRAVIN ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU	41
1. MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY (<i>Prof. Ing. Milan Pešek, CSc.</i>)	43
1.1. NÁZVOSLOVÍ A ČLENĚNÍ	46
1.2. OZNAČOVÁNÍ	48
1.3. POŽADAVKY NA JAKOST	51
1.4. SKLADOVÁNÍ A UVÁDĚNÍ DO OBĚHU	55
2. MASO A MASNÉ VÝROBKY (<i>Prof. Ing. Milan Pešek, CSc., Ing. Dana Jirotková</i>)	56
2.1. MASO	58
2.1.1. Názvosloví a členění	58
2.1.2. Označování	59
2.1.3. Požadavky na jakost	61
2.1.4. Skladování a uvádění do oběhu	62
2.2. MASNÉ VÝROBKY	63
2.2.1. Názvosloví a členění	63
2.2.2. Označování	63
2.2.3. Požadavky na jakost	64
2.2.4. Skladování a uvádění do oběhu	64
3. RYBY, VODNÍ ŽIVOČICHOVÉ A VÝROBKY Z NICH (<i>Prof. Ing. Milan Pešek, CSc., Ing. Dana Jirotková</i>)	66
3.1. NÁZVOSLOVÍ A ČLENĚNÍ	66
3.2. OZNAČOVÁNÍ	67
3.3. TECHNOLOGICKÉ A JAKOSTNÍ POŽADAVKY	67
3.4. SKLADOVÁNÍ A UVÁDĚNÍ DO OBĚHU	71
4. VEJCE A VAJEČNÉ VÝROBKY (<i>Prof. Ing. Milan Pešek, CSc., Ing. Dana Jirotková</i>)	72
4.1. NÁZVOSLOVÍ A ČLENĚNÍ	72
4.2. OZNAČOVÁNÍ	73

4.3.	POŽADAVKY NA JAKOST	73
4.4.	SKLADOVÁNÍ A UVÁDĚNÍ DO OBĚHU	75
5.	MED (<i>Prof. Ing. Milan Pešek, CSc.</i>)	76
5.1.	NÁZVOSLOVÍ A ČLENĚNÍ	76
5.2.	OZNAČOVÁNÍ	77
5.3.	POŽADAVKY NA JAKOST	77
5.4.	SKLADOVÁNÍ	78
6.	ZMRZLINY A MRAŽENÉ KRÉMY (<i>Prof. Ing. Milan Pešek, CSc.</i>)	79
6.1.	NÁZVOSLOVÍ A ČLENĚNÍ	79
6.2.	OZNAČOVÁNÍ	79
6.3.	POŽADAVKY NA JAKOST	80
6.4.	SKLADOVÁNÍ A UVÁDĚNÍ DO OBĚHU	81
 ČÁST III. : ZBOŽÍZNALSTVÍ POTRAVIN ROSTLINNÉHO PŮVODU ...		83
1.	OBILOVINY A VÝROBKY Z OBILOVIN, LUŠTĚNINY, OLEJNINY (<i>Doc. Ing. Miloš Pelikán, CSc.</i>)	85
1.1.	OBILOVINY	85
1.1.1.	Obiloviny a jejich význam	85
1.1.2.	Obilné zrno	86
1.1.3.	Druhy obilovin	87
1.2.	MLÝNSKÉ OBILNÉ VÝROBKY	88
1.2.1.	Členění výrobků a jejich charakteristika	89
1.2.2.	Vymezení pojmu a základní jakostní požadavky	89
1.2.3.	Označování a uvádění do oběhu	91
1.3.	TĚSTOVINY	91
1.3.1.	Členění výrobků a jejich charakteristika	91
1.3.2.	Požadavky na jakost	92
1.3.3.	Označování a uvádění do oběhu	92
1.4.	PEKAŘSKÉ VÝROBKY	92
1.4.1.	Členění výrobků a jejich charakteristika	92
1.4.2.	Požadavky na jakost	94
1.4.3.	Označování a uvádění do oběhu	94
1.5.	CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY	95

1.5.1.	Členění výrobků a jejich charakteristika	95
1.5.2.	Požadavky na jakost	96
1.5.3.	Označování a uvádění do oběhu	96
1.6.	TRVANLIVÉ PEČIVO.....	97
1.6.1.	Členění výrobků a jejich charakteristika	97
1.6.2.	Požadavky na jakost	98
1.6.3.	Označování a uvádění do oběhu	98
1.7.	LUŠTĚNINY	98
1.7.1.	Členění výrobků a jejich charakteristika	99
1.7.2.	Požadavky na jakost	100
1.7.3.	Označování a skladování	101
1.8.	OLEJNATÁ SEMENA.....	101
1.8.1.	Členění výrobků	102
1.8.2.	Požadavky na jakost	102
1.8.3.	Označování a skladování	102
2.	CUKR, ŠKROB, CUKROVINKY A ČOKOLÁDA	
	<i>(Doc. Ing. Miloš Pelikán, CSc.)</i>	103
2.1.	ŠKROB A VÝROBKY ZE ŠKROBU.....	103
2.1.1.	Členění, vymezení pojmů, charakteristika.....	103
2.1.2.	Požadavky na jakost	103
2.1.3.	Označování a skladování	104
2.2.	PŘÍRODNÍ SLADIDLA.....	104
2.2.1.	Členění produktů a jejich charakteristika	105
2.2.2.	Požadavky na jakost	106
2.2.3.	Označování a uvádění do oběhu	107
2.3.	NEČOKOLÁDOVÉ CUKROVINKY.....	107
2.3.1.	Členění výrobků a jejich charakteristika	108
2.3.2.	Požadavky na jakost	110
2.3.3.	Označování a uvádění do oběhu	110
2.4.	ČOKOLÁDA A ČOKOLÁDOVÉ CUKROVINKY	110
2.4.1.	Členění výrobků a jejich charakteristika	110
2.4.2.	Požadavky na jakost	112
2.4.3.	Označování a uvádění do oběhu	112

2.5.	KAKAOVÝ PRÁŠEK A SMĚSI KAKAA S CUKREM	112
2.5.1.	Členění výrobků a jejich charakteristika	112
2.5.2.	Požadavky na jakost	113
2.5.3.	Označování a uvádění do oběhu	113
3.	NÁPOJE (<i>Doc. Ing. Miloš Pelikán, CSc.</i>)	114
3.1.	NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE A KONCENTRÁTY	114
3.1.1.	Členění výrobků a jejich charakteristika	114
3.1.2.	Označování a uvádění do oběhu	115
3.2.	LIHOVINY A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE	116
3.2.1.	Členění výrobků a jejich charakteristika	116
3.2.2.	Požadavky na jakost	120
3.2.3.	Označování a uvádění do oběhu	120
3.3.	PIVO	121
3.3.1.	Členění výrobků a jejich charakteristika	122
3.3.2.	Požadavky na jakost	123
3.3.3.	Označování a uvádění do oběhu	123
4.	OVOCE, ZELENINA, BRAMBORY, HOUBY A VÝROBKY Z NICH (<i>Doc. Ing. Vladislav Čurn, PhD., Ing. Lenka Sáková, CSc.</i>)	123
4.1.	OVOCE (<i>Doc. Ing. Vladislav Čurn, PhD.</i>)	124
4.2.	ČERSTVÉ OVOCE	126
4.2.1.	Členění na skupiny a podskupiny	126
4.2.2.	Označování	127
4.2.3.	Požadavky na jakost	127
4.2.4.	Skladování	127
4.3.	ZPRACOVANÉ OVOCE	128
4.3.1.	Členění na skupiny a podskupiny	129
4.3.2.	Označování	129
4.3.3.	Požadavky na jakost	129
4.3.4.	Technologické požadavky	130
4.3.5.	Uvádění do oběhu	130
4.4.	SUCHÉ SKOŘÁPKOVÉ PLODY	130
4.4.1.	Členění na skupiny a podskupiny	131
4.4.2.	Označování	132

4.4.3. Požadavky na jakost	132
4.5. ZELENINA (<i>Ing. Lenka SÁKOVÁ, CSc.</i>).....	133
4.6. ČERSTVÁ ZELENINA	134
4.6.1. Členění na skupiny a podskupiny.....	135
4.6.2. Označování	135
4.6.3. Požadavky na jakost	135
4.6.4. Skladování	135
4.7. ZPRACOVANÁ ZELENINA.....	136
4.7.1. Členění na skupiny a podskupiny.....	137
4.7.2. Označování	137
4.7.3. Požadavky na jakost	138
4.7.4. Technologické požadavky	139
4.7.5. Uvádění do oběhu.....	139
4.8. BRAMBORY KONZUMNÍ A VÝROBKY Z NICH.....	140
4.8.1. Členění na skupiny	141
4.8.2. Označování	142
4.8.3. Požadavky na jakost	142
4.8.4. Uvádění do oběhu.....	144
4.9. HOUBY.....	145
4.9.1. Členění na skupiny a podskupiny.....	147
4.9.2. Označování	147
4.9.3. Požadavky na jakost	147
4.9.4. Uvádění do oběhu.....	147
5. POCHUTINY, ČAJ, KÁVA, KOŘENÍ AJ. (<i>Doc. Ing. Miloš PELIKÁN, CSc.</i>)	148
5.1. ČAJ.....	148
5.1.1. Členění na skupiny a jejich charakteristika	149
5.1.2. Požadavky na jakost	149
5.1.3. Označování a uvádění do oběhu	150
5.2. KÁVA A KÁVOVINY	150
5.2.1. Členění výrobků a jejich charakteristika	152
5.2.2. Požadavky na jakost	153
5.2.3. Označování a skladování	153
5.3. KOŘENÍ	153

5.3.1. Členění koření, rozdělení a charakteristika	154
5.3.2. Požadavky na jakost	156
5.3.3. Skladování	156
5.4. OCET	157
5.4.1. Členění na skupiny a jejich charakteristika	157
5.4.2. Požadavky na jakost	157
5.4.3. Označování	157
6. RÉVOVÉ VÍNO (Doc. Ing. Miloš Pelikán, CSc.)	158
6.1. PŘÍRODNÍ RÉVOVÁ VÍNA	158
6.1.1. Omezení při výrobě a uvádění do oběhu	159
6.1.2. Balení, označování a skladování	160
6.2. ŠUMIVÁ RÉVOVÁ VÍNA	161
6.3. PERLIVÁ RÉVOVÁ VÍNA	161
6.4. DEZERTNÍ RÉVOVÁ VÍNA (VČETNĚ KOŘENĚNÝCH)	161
7. JEDLÉ TUKY A OLEJE (Doc. Ing. Miloš Pelikán, CSc.)	162
7.1. ČLENĚNÍ VÝROBKŮ A JEJICH CHARAKTERISTIKA	163
7.2. POŽADAVKY NA JAKOST	163
7.3. OZNAČOVÁNÍ A UVÁDĚNÍ DO OBĚHU	164
SEZNAM POUŽITÉ A DOPORUČENÉ LITERATURY	166