



# CERTIFIKÁT

## Colostrum Essens

Prohlašujeme tímto, že u výše uvedené suroviny proběhla kontrola jistění jakosti suroviny na všech stupních zpracování suroviny včetně skladování.

Vysoký stupeň kvality je deklarován standardizovaným obsahem IG pro každou 100 kg šarží.

Celý výrobní proces je zajišťován v autorizovaných prostorách smluvních partnerů společnosti Ingredia s.r.o.

Krajská veterinární správa pro Moravskoslezský kraj

**Doklad o schválení a registraci**

vydaný podle ustanovení § 49 odst. 1 písm. h) bod 2. zákona číslo 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů, podle článku 31 odst. 2 nařízení EP a rady ES č. 853/2004 a článku 3 odst. 1 nařízení EP a rady ES č. 854/2004.

Označení podniku, závodu, nebo jiného zařízení (provazů), v němž se zachází se živočišnými produkty:

.....  
EKOMILK s.r.o.

Adresa: Příbranská 699  
Fryčák - Místek, PSČ 738 37

IČ: 28426951

Firma: EKOMILK s.r.o.

Sídlo, nebo adresa: Příbranská 818  
Fryčák - Místek, PSČ 738 37

**Veterinární schvalovací číslo: CZ 704**

Typy provozů, pro které je vydáno schválení:

Mlékárna (výroba kvaseného mléka, smetany, kysaných mléčných výrobků, mlékařemské mléko a koncentrovaného mléčného tuku, sýrových mléčných výrobků - mléčných speciálů, sýrů, mlékochemických nápojů se ztravěnkou, sůleného mléka);  
Příprava živočišných produktů podle § 22 veterinárního zákona

Krajská veterinární správa pro Moravskoslezský kraj, která vydala toto schválení, je oprávněna je posuzovat nebo odejmut, jestliže zjistí, že požadavky nebo podmínky, za kterých bylo vydáno, nejsou dodržovány.

Tento doklad je vydan na základě rozhodnutí č. 289/6012/KVST ze dne 23.11.2009

V Ostravě dne 23.11.2009

MVDr. Jaromír Pálíček  
Ředitel KVS pro MS kraj  
Krajské úřadství veterinární správy  
(osobně, podpis)



Za společnost Ingredia s.r.o.  
Anna Kolorzová - ředitel společnosti



# CERTIFICATE

## Colostrum Essens

We declare hereby, that the above given material was checking fuses quality raw material at all stages of processing raw materials, including storage.

The high level of quality is declared a standardized content IQ for each 100 kg batch.

The entire production process is provided in proprietary the premises of contractors Ingredia Ltd.

Krajská veterinární správa pro Moravskoslezský kraj

**Doklad o  
schválení a registraci**

vydaný podle ustanovení § 49 odst. 1 písm. h) bod 2. zákona číslo 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů, podle článku 31 odst. 2 nařízení EP a rady ES č. 853/2004 a článku 3 odst. 1 nařízení EP a rady ES č. 854/2004.

Označení podniku, závodu, nebo jiného zařízení (provaz), v němž se zachází se živočišnými produkty:  
EKOMILK s.r.o.

Adresa: Přiborská 699  
Fryčák - Místek, PSČ 738 37

IČ: 28426951

Firma: EKOMILK s.r.o.

Sídlo, nebo adresa: Přiborská 699  
Fryčák - Místek, PSČ 738 37

**Veterinární schvalovací číslo: CZ 704**

Typy provozů, pro které je vydáno schválení:  
Mlékárna (výroba kvaseného mléka, smetany, kysaných mléčných výrobků, mlékařemské mléko a koncentrovaného mléčného tuku, sýrových mléčných výrobků - mléčných specialit, ovesná, malolaktických sýrů se tvarohem, sýrenka mléčná);  
Příprava živočišných produktů podle § 22 veterinárního zákona

Krajská veterinární správa pro Moravskoslezský kraj, která vydala toto schválení, je oprávněna je posuzovat nebo odejmout, jestliže zjistí, že požadavky nebo podmínky, za kterých bylo vydáno, nejsou dodržovány.

Tento doklad je vydan na základě rozhodnutí č. 289/6012/KVST ze dne 23.11.2009

V Ostravě dne 23.11.2009

MVDr. Jaroslav Pálák  
Fodník KVS pro MS kraj  
Krajská veterinární správa  
(osobně, podpis)

The company Ingredia Ltd.  
Anna Kolorzová - director of company



# CERTIFIKÁT

## Colostrum Essens

Prohlašujeme tímto, že produkt pochází z chovů prostých brucelózy, TBC, leukózy, IBR, BVD a BSE. K výrobě nebyly použity GMO. Produkt byl vyráběn za podmínek HACCP. ČSN EU ISO 9001:2001.

### Analytika

Sušina	>94%
Bílkoviny (celkově)	>40%
Tuk	>5%
Laktóza	>10%
Imunoglobulíny (% celkových bílkovin)	>40%
Doba použitelnosti	24 měsíců od data výroby

### Mikrobiologie

Celkový počet mikroorganismů	Max. $3 \times 10^4$ KTJ/g
Salmonella	neg/25 g
Listeria	neg/25 g
Koliformní zárodky	max. 10 KTJ/g
E.coli	max. 10 KTJ/g
Kvasinky a plísně	max. 10 KTJ/g

### Senzorika

Vzhled a barva	Světle žlutá
Konzistence	prášek
Chuť a vůně	typická pro sušené mléko

### Skladování

24 měsíců od data výroby při teplotě 5-15 st.C, na suchém a tmavém místě v originálním balení.

### Energetická hodnota

1508 KJ/100g

Země původu: Česká republika Cz704

Za společnost Ingredia s.r.o.  
Anna Kolorzová - ředitel společnosti



# CERTIFICATE

## Colostrum Essens

We hereby declare that the product comes from farms free of brucellosis, TB, leucosis, IBR, BVD and BSE. The production without use of GMOs. The product was produced under HACCP. EU BS ISO 9001:2001.

### Analytics

Solids	>94%
Protein (total)	>40%
Fat	>5%
Lactose	>10%
Immunoglobulins (% of total protein)	>40%
Shelf	24 months from the date of manufacture

### Microbiology

Total plate count	Max. $3 \times 10^4$ KTJ/g
Salmonella	neg/25 g
Listeria	neg/25 g
Coliform germs	max.10 KTJ/g
E. coli	max.10 KTJ/g
Yeasts and molds	max.10 KTJ/g

### Sensors

Appearance and color	Pale yellow
Consistency	powder
Taste and smell	typical of milk powder

### Storage

24 months from date of manufacture at 5-15 st.C in a dry and dark place in the original packaging.

### Energy value

1508 KJ/100g

Country: Czech Republic Cz704

The company IngreDIA Ltd.  
Anna Kolorzová - director of company