

Název výrobku:	Anglická slanina Vyrobeno dle PN01670	Druh: Skupina:	masný výrobek tepelně opracovaný, uzený	Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz	
Skladovací podmínky:	od 0°C do + 7°C / krájené od 0°C do + 5°C	Fyzikálně-chemické požadavky:				
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedení na etiketě	Alergologické informace:				
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 95 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušňovač: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; stabilizátory: E451, E450; cukr; antioxidant: E301; aroma; barvivo E150d.	1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, krmu a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Technologický postup:	nastrhování => masírování => speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení	2. Koryše a výrobky z nich?	ne	Sůl	< 2 % hm.	PP CH 11
		3. Vejce a výrobky z vajec?	ne	Tuk	< 32 % hm.	PP CH 02
		4. Ryby a výrobky z ryb?	ne	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
		5. Burské ořšky a výrobky z nich?	ne	Energetická hodnota	1260 kJ/100g 305 kcal/100g	výpočet
		6. Sója a výrobky ze sóji?	ne	Tuky	27 g/100g	PP CH 02
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne	-z toho nasycené mastné kyseliny	12 g/100g	PP CH 57
		8. Ořechy, tj. mandle, liskové ořšky, vlašské ořechy, jedlé kaštiny, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich?	ne	Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočet
		9. Celer a výrobky z celeru?	ne	-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ne	Bílkoviny	15 g/100g	PP CH 03
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	ne	Sůl	1,7 g/100g	PP CH 42
Legislativní požadavky:	Výrobek splňuje požadavky Nařízení Komise (ES): č.2073/2005; Nařízení EP a Rady č. 1169/2011, č.178/2002, č.852/2004, č.853/2004, č.1935/2004; zákona č.110/1997 Sb. a vyhlášky č.69/2016 Sb.; zákonů č.166/1999 Sb., č.258/2000 Sb. a vyhlášek č.450/2004 Sb., č.4/2008 Sb., č.113/2005 Sb., č.252/2004 Sb; v platném znění.	Mikrobiologické požadavky:				
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: barva povrchu hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzení, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masové růžová, tuk bílý. Textura (konzistence): tuhá, pružná.	Sledovaný ukazatel		Přípustná hodnota		
		CPM		nekrájené	krájené	
		Bakterie mléčného kvašení		<10 ³	<10 ⁶	
		Enterobacteriaceae		<10 ³	<10 ³	
		Koagulazopozitivní stafylokoky		<10 ³	-	
		Clostridium perfringens		<10 ²	<10 ²	
		Salmonella spp.		25g/neg.	25g/neg.	
		Listeria monocytogenes		25g/neg.	25g/neg.	
		Obalový materiál:				
		Krájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL spodní folie: VAC M 175 Nekrájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL spodní folie: FLEX F 150				
Informace o přepravním materiálu: Převrátka (HDPE)						
Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza						
Jačka a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 Steinhauser, s.r.o. - IČO: 253 68 9438						