


| Název výrobku: Šohajík Vyrobeno dle PN00030 | | Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený | Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|--|---|---|-----------------------------|------------------|-----------------------------|------------------|--------------------------------|------------------|------------------------------------|--------------------|--------------------------------|------------------|---|-------------------------------|--|------|------------------------------|----------|----------------------------------|-----------|--|-----------|---|----------|---------------------------------|------------|---|-----------|-----------|----------|-----|------------|----------|
| Skladovací podmínky: od 0°C do + 7°C | | Fyzikálně-chemické požadavky: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Trvanlivost výrobku: do 21 dnů od data uvedeného na klipse, do (minimální trvanlivost, (minimální trvanlivost, použitelnost): data uvedeného na etiketě) | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný parametr</th> <th>Požadovaná hodnota / přípustné množství</th> <th>Metoda stanovení</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sůl</td> <td>< 2,3 % hm.</td> <td>PP CH 11</td> </tr> <tr> <td>Tuk</td> <td>< 29 % hm.</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>Sledovaný parametr</td> <td>Skutečné hodnoty dle protokolu</td> <td>Metoda stanovení</td> </tr> <tr> <td>Energetická hodnota</td> <td>1172 kJ/100g 283 kcal/100g</td> <td>výpočtem</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td>24 g/100g</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené mastné kyseliny</td> <td>11 g/100g</td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td>0,8 g/100g</td> <td>Výpočtem</td> </tr> <tr> <td>-z toho cukry</td> <td>0,7 g/100g</td> <td>PP CH 50</td> </tr> <tr> <td>Bílkoviny</td> <td>15 g/100g</td> <td>PP CH 03</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td>1,9 g/100g</td> <td>PP CH 42</td> </tr> </tbody> </table> | | Sledovaný parametr | Požadovaná hodnota / přípustné množství | Metoda stanovení | Sůl | < 2,3 % hm. | PP CH 11 | Tuk | < 29 % hm. | PP CH 02 | Sledovaný parametr | Skutečné hodnoty dle protokolu | Metoda stanovení | Energetická hodnota | 1172 kJ/100g 283 kcal/100g | výpočtem | Tuky | 24 g/100g | PP CH 02 | -z toho nasycené mastné kyseliny | 11 g/100g | PP CH 57 | Sacharidy | 0,8 g/100g | Výpočtem | -z toho cukry | 0,7 g/100g | PP CH 50 | Bílkoviny | 15 g/100g | PP CH 03 | Sůl | 1,9 g/100g | PP CH 42 |
| Sledovaný parametr | Požadovaná hodnota / přípustné množství | Metoda stanovení | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sůl | < 2,3 % hm. | PP CH 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tuk | < 29 % hm. | PP CH 02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sledovaný parametr | Skutečné hodnoty dle protokolu | Metoda stanovení | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energetická hodnota | 1172 kJ/100g 283 kcal/100g | výpočtem | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tuky | 24 g/100g | PP CH 02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -z toho nasycené mastné kyseliny | 11 g/100g | PP CH 57 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sacharidy | 0,8 g/100g | Výpočtem | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -z toho cukry | 0,7 g/100g | PP CH 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bílkoviny | 15 g/100g | PP CH 03 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sůl | 1,9 g/100g | PP CH 42 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Deklarace složení výrobku: | Vepřové maso 66 % hm.; hovězí maso 25 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření; stabilizátory: E451, E450; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; antioxidant: E316; barvivo: E120. | <table border="1"> <tbody> <tr> <td>1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>2. Korýše a výrobky z nich?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>3. Vejce a výrobky z vajec?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>4. Ryby a výrobky z ryb?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>5. Burské oříšky a výrobky z nich?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>6. Sója a výrobky ze sóji?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštiny, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>9. Celer a výrobky z celeru?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>10. Hořčice a výrobky z hořčice?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>11. Sezamová semínka a výrobky z nich?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>12. Oxid siričitý a siričitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siričitého?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>13. Lupina a lupinové produkty?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?</td> <td>ne</td> </tr> </tbody> </table> | | 1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? | ne | 2. Korýše a výrobky z nich? | ne | 3. Vejce a výrobky z vajec? | ne | 4. Ryby a výrobky z ryb? | ne | 5. Burské oříšky a výrobky z nich? | ne | 6. Sója a výrobky ze sóji? | ne | 7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy? | ne | 8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštiny, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich? | ne | 9. Celer a výrobky z celeru? | ne | 10. Hořčice a výrobky z hořčice? | ne | 11. Sezamová semínka a výrobky z nich? | ne | 12. Oxid siričitý a siričitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siričitého? | ne | 13. Lupina a lupinové produkty? | ne | 14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? | ne | | | | | |
| 1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? | ne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. Korýše a výrobky z nich? | ne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. Vejce a výrobky z vajec? | ne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. Ryby a výrobky z ryb? | ne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. Burské oříšky a výrobky z nich? | ne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. Sója a výrobky ze sóji? | ne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy? | ne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštiny, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich? | ne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9. Celer a výrobky z celeru? | ne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10. Hořčice a výrobky z hořčice? | ne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11. Sezamová semínka a výrobky z nich? | ne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12. Oxid siričitý a siričitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siričitého? | ne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13. Lupina a lupinové produkty? | ne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? | ne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technologický postup: | Hovězí surovina + přísady a poté přídavek vepřové suroviny a vyseknutí na požadované zrno => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) | Mikrobiologické požadavky: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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. | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný ukazatel</th> <th>Přípustná hodnota</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPM</td> <td><10⁵</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td><10³</td> </tr> <tr> <td>Koagulázopozitivní stafylokoky</td> <td><10³</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens</td> <td><10²</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>25g/neg.</td> </tr> </tbody> </table> | | Sledovaný ukazatel | Přípustná hodnota | CPM | <10 ⁵ | Enterobacteriaceae | <10 ³ | Koagulázopozitivní stafylokoky | <10 ³ | Clostridium perfringens | <10 ² | Salmonella spp. | 25g/neg. | Listeria monocytogenes | 25g/neg. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sledovaný ukazatel | Přípustná hodnota | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPM | <10 ⁵ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enterobacteriaceae | <10 ³ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Koagulázopozitivní stafylokoky | <10 ³ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Clostridium perfringens | <10 ² | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella spp. | 25g/neg. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Listeria monocytogenes | 25g/neg. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Smyslové požadavky: | Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, na řezu mozaika s pravidelně rozloženými částčkami tuku. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: hnědočervená. Textura (konzistence): tuhá, soudržná. | Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO: | Obalový materiál: Plněno do nejedlého obalu. Vakuovací sáček Informace o přepravním materiálu: Přepravka (HDPE) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | (a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů? | Specifikaci schválil dne: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | (b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy? | 2. 1. 2018 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | (c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy. | Mgr. Marcel Konečný | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |