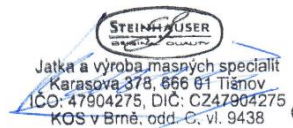


Název výrobku:	<b>Špekáčky</b> Vyrobeno dle PN01050	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený "ZARUČENÁ TRADIČNÍ SPECIALITA"	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz	
Skladovací podmínky:	od 0°C do + 7°C	Alergologické informace:	Fyzikálně-chemické požadavky:	
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě	1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne	
Deklarace složení výrobku:  Organoleptické vlastnosti:  Technologický postup:	Hovězí maso 35 % hm.; vepřové sádlo, pitná voda, vepřové maso 16 % hm.; bramborový škrob; dusitanová solící směs (jedlá sůl, konzervant: dusitan sodný); koření: (sladká paprika, černý pepř, muškátový ořech); sušená zelenina: česnek; stabilizátory: trifosforečnany a difosforečnany; antioxidant: kyselina askorbová.  <u>Povrchový vzhled a barva:</u> Výrobek vyrobený ze směsi hovězího a vepřového masa v přírodním střevě, oddělený šňůrkováním. Barva výrobku je zlatohnědá s přístupným tmavším nebo světlejším odstínem bez zřetelných kouřových skvrn. Na povrchu výrobku jsou přípustné zaschlé kapky šťávy a světlejší plochy na místě dotyku jednotlivých kusů výrobků. Povrch je hladký nebo mírně vrásčitý. Výrobek nesmí být podlitý tukem nebo aspikem. <u>Vzhled a barva na řezu:</u> Na řezu je výrobek světle až tmavě růžové barvy, kousky vepřové slaniny jsou nepravidelně rozloženy. Připouští se drobné měkké kolagenní částice a vzduchové dutinky. <u>Chuť a vůně:</u> příjemná po čerstvě uzeníně, přiměřeně slaná, po použití koření. Po ohrání je výrobek šťavnatý. <u>Konzistence:</u> pevná, křehká, soudržná.  Hovězí surovina + přísady => kutrování => přidavek škrobu => kutrování => přidavek vepřové suroviny => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)	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 siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?	ne	
		13. Lupina a lupinové produkty?	ne	
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne	
		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.	Potraviný obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:
	(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	ne		
	(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	ne		
	(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.			
			Mikrobiologické požadavky:	
			Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
			CPM	<10 <sup>5</sup>
			Enterobacteriaceae	<10 <sup>3</sup>
			Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 <sup>3</sup>
			Clostridium perfringens	<10 <sup>2</sup>
			Salmonella spp.	25g/neg.
			Listeria monocytogenes	25g/neg.
			Obalový materiál: Plněno do jedlého přírodního vepřového střívka. vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL spodní fólie: EXP SC 5 PA HFP	
			Informace o přepravním materiálu: Přeppravka (HDPE)	
			Specifikaci schválil dne:	
			2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný	
			 Jatka a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C, vl. 9438	