

Název výrobku:	Šunka medová Vyrobeno dle PN00650	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný Kategorie: šunky (třída jakosti: nejvyšší jakosti)	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	Alergologické informace:			
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:	Vepřové maso 95 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: dusitan sodný; med 2 % hm.; stabilizátory: trifosforečnany, difosforečnany; sacharóza; antioxidant: askorban sodný; aroma.	2. Koryše 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		
		Technologický postup:	Nastříkovaní => masírování=> speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)	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
		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.	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
		Smyslové požadavky:	Konzistence: v uceleném kusu pevná, soudržná Vzhled v nákreji a vypracování: jednotlivé svaly patrné. Chuť a vůně: typická pro šunku, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký.	Potraviny 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.			
		Fyzikálně-chemické požadavky:			
		Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství		
		Sůl	< 2,1 % hm.		
		Tuk	< 4,6 % hm.		
		Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu		
		Energetická hodnota	487 kJ/100g 116 kcal/100g		
		Tuky	3,1 g/100g		
		-z toho nasycené mastné kyseliny	1,2 g/100g		
		Sacharidy	1,2 g/100g		
		-z toho cukry	1,2 g/100g		
		Bílkoviny	21 g/100g		
		Sůl	1,7 g/100g		
		Mikrobiologické požadavky:			
		Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota		
			nekrájené krájené		
		CPM	<10 ⁵ <10 ⁶		
		Bakterie mléčného kvašení	- <10 ⁶		
		Enterobacteriaceae	<10 ³ <10 ³		
		Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 ³ -		
		Clostridium perfringens	<10 ² <10 ²		
		Salmonella spp.	25g/neg. 25g/neg.		
		Listeria monocytogenes	25g/neg. 25g/neg.		
		Obalový materiál: smrštiteľný vakuový sáček vrchní folie: BIAXER 55 XX HFP (GOLD); spodní folie: BIAXER 65 XX PEEL ST.SCHINKEN(GOLD)			
		Informace o přepravním materiálu: Přeppravka (HDPE)			
		Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018			
		Mgr. Marcel Konečný			
					