

<b>Název výrobku:</b> <b>Šunka Gold</b> Vyrobena dle PN02150	<b>Druh:</b> masný výrobek <b>Skupina:</b> tepelně opracovaný šunký (třída jakosti: nejvyšší jakost) <b>Kategorie:</b>	<b>Výrobce:</b> Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz																																	
<b>Skladovací podmínky:</b>	od 0°C do + 7°C / krájené od 0°C do + 5°C	<b>Fyzikálně-chemické požadavky:</b>																																	
<b>Trvanlivost výrobku:</b> (minimální trvanlivost, použitelnost):	do 40-ti dnů od data uvedení na klipse/do data uvedení 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>&lt; 2,6 % hm.</td> <td>PP CH 11</td> </tr> <tr> <td>Tuk</td> <td>&lt; 4,0 % 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>441 kJ/100g 105 kcal/100g</td> <td>výpočet</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td>2,5 g/100g</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené mastné kyseliny</td> <td>1,1 g/100g</td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td>0,5 g/100g</td> <td>Výpočet</td> </tr> <tr> <td>-z toho cukry</td> <td>0,5 g/100g</td> <td>PP CH 50</td> </tr> <tr> <td>Bílkoviny</td> <td>20 g/100g</td> <td>PP CH 03</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td>2,2 g/100g</td> <td>PP CH 11</td> </tr> </tbody> </table>	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	Sůl	< 2,6 % hm.	PP CH 11	Tuk	< 4,0 % hm.	PP CH 02	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	Energetická hodnota	441 kJ/100g 105 kcal/100g	výpočet	Tuky	2,5 g/100g	PP CH 02	-z toho nasycené mastné kyseliny	1,1 g/100g	PP CH 57	Sacharidy	0,5 g/100g	Výpočet	-z toho cukry	0,5 g/100g	PP CH 50	Bílkoviny	20 g/100g	PP CH 03	Sůl	2,2 g/100g	PP CH 11
Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení																																	
Sůl	< 2,6 % hm.	PP CH 11																																	
Tuk	< 4,0 % hm.	PP CH 02																																	
Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení																																	
Energetická hodnota	441 kJ/100g 105 kcal/100g	výpočet																																	
Tuky	2,5 g/100g	PP CH 02																																	
-z toho nasycené mastné kyseliny	1,1 g/100g	PP CH 57																																	
Sacharidy	0,5 g/100g	Výpočet																																	
-z toho cukry	0,5 g/100g	PP CH 50																																	
Bílkoviny	20 g/100g	PP CH 03																																	
Sůl	2,2 g/100g	PP CH 11																																	
<b>Deklarace složení výrobku:</b>	Vepřové maso 94 % hm.; pitná voda; dusitanová soličí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; stabilizátor: E451; cukr; antioxidant: E301; aroma.	<b>Mikrobiologické požadavky:</b>																																	
<b>Technologický postup:</b>	Nastříkávání => masírování=> narážení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný ukazatel</th> <th>Přípustná hodnota</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPM</td> <td>nekrájené &lt;10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td>Bakterie mléčného kvašení</td> <td>&lt;10<sup>6</sup></td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>&lt;10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Koagulázopozitivní stafylokoky</td> <td>&lt;10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens</td> <td>&lt;10<sup>2</sup></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	nekrájené <10 <sup>5</sup>	Bakterie mléčného kvašení	<10 <sup>6</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.																	
Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota																																		
CPM	nekrájené <10 <sup>5</sup>																																		
Bakterie mléčného kvašení	<10 <sup>6</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.																																		
<b>Legislativní požadavky:</b>	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.	<b>Obalový materiál:</b> Plněno do nejdelšího obalu. Vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL Spodní fólie: VAC M 175																																	
<b>Smyslové požadavky:</b>	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.	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	
<b>Specifikační údaje:</b>	2. 1. 2017 MVD Dr. Martin Jůza	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE)																																	



Jaika a výroba mäsnych specialit  
 Karasova 378, 666 01 Tišnov  
 IČO: 47994275, DIČ: CZ47904275  
 KOs v Brně, odd. 6, vl. 9438