

<b>Název výrobku:</b> <b>Šunka Moravia</b> Vyrobena dle PN02080	<b>Druh:</b> masný výrobek <b>Skupina:</b> tepelně opracovaný <b>Kategorie:</b> šunka (třída jakosti: nejvyšší jakosti)	<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):  <b>Deklarace složení výrobku:</b>  <b>Technologický postup:</b>  <b>Legislativní požadavky:</b>	do data uvedeného na etiketě  Vepřové maso 96 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervanti; dusitan sodný; stabilizátory: trifosforečnan, difosforečnan; sacharóza; antioxidant: askorban sodný; aroma.  Nasťřikování => masitování=> speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)  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 vyhlásek 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 parametr</th> <th>Požadovaná hodnota / přípustné množství</th> <th>Metoda stanovení</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sůl</td> <td>&lt; 2,7 % hm.</td> <td>PP CH 11</td> </tr> <tr> <td>Tuk</td> <td>&lt; 5,6 % 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>483 kJ/100g 115 kcal/100g</td> <td>výpočet</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td>4,1 g/100g</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené mastné kyseliny</td> <td>1,9 g/100g</td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td>&lt;0,5 g/100g</td> <td>Výpočet</td> </tr> <tr> <td>-z toho cukry</td> <td>&lt;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 42</td> </tr> </tbody> </table>	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	Sůl	< 2,7 % hm.	PP CH 11	Tuk	< 5,6 % hm.	PP CH 02	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	Energetická hodnota	483 kJ/100g 115 kcal/100g	výpočet	Tuky	4,1 g/100g	PP CH 02	-z toho nasycené mastné kyseliny	1,9 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 42
Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení																																	
Sůl	< 2,7 % hm.	PP CH 11																																	
Tuk	< 5,6 % hm.	PP CH 02																																	
Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení																																	
Energetická hodnota	483 kJ/100g 115 kcal/100g	výpočet																																	
Tuky	4,1 g/100g	PP CH 02																																	
-z toho nasycené mastné kyseliny	1,9 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 42																																	
<b>Smyslové požadavky:</b>	<b>Obalový materiál:</b> Steinhauser Schinken 262 mm (GOLD psanička); BIAXER 65 XX Peel Moravia Ham blue 100 g 262 mm (LIDL psanička); BIAXER 65 XX PEEL 560 mm (Fresh); spodní folie: BIAXER 65 XX Peel 260 mm (GOLD psanička); BIAXER 65 XX Peel 260 mm (LIDL psanička); MP 250 šíře 562 mm (Fresh) Nekrájené: Smrštětiný sáček 250 x 350 mm <b>Informace o přepravním materiálu:</b> STE12S/2015 - spodek; STE12V/2015 - víko  <b>Specifikaci schválil dne:</b> 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza Jářka a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C, v. l. 9-58																																		