


Název výrobku: Šunka dušená Vyrobena dle PN02110	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný Kategorie: šunky (třída jakosti: výběrová)	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	Fyzikálně-chemické požadavky:	
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost): Deklarace složení výrobku: Technologický postup: Legislativní požadavky:	1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne 2. Koryše a výrobky z nich? ne 3. Vejce a výrobky z vajec? ne 4. Ryby a výrobky z ryb? ne 5. Burské ořechy a výrobky z nich? ne 6. Soja a výrobky ze sóji? ne 7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy? ne 8. Ořechy, tj. mandle, liskové ořechy, 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. Měkkyší (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne	Sledovaný parametr Požadovaná hodnota / přípustné množství Metoda stanovení Sůl < 2,3 % hm. PP CH 11 Tuk < 3,9 % hm. PP CH 02 Sledovaný parametr Skutečné hodnoty dle protokolu Metoda stanovení Energetická hodnota 396 kJ/100g 94 kcal/100g výpočetem Tuky 2,4 g/100g PP CH 02 -z toho nasycené 1 g/100g PP CH 57 masné kyseliny Sacharidy 1 g/100g Výpočetem -z toho cukry < 0,5 g/100g PP CH 50 Bílkoviny 17 g/100g PP CH 03 Sůl 1,9 g/100g PP CH 11
Smyslové požadavky: Konzistence: v uceleném kusu pevná, soudržná Vzhled v nátroji a vypracování: jednotlivé svaly patrný. Chuť a vůně: typická pro šunku, přiměřené slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký.	Alergologické informace: 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.	Mikrobiologické požadavky: Sledovaný ukazatel Příпустná hodnota nekrájené CPM <10 ⁵ Bakterie mléčného kvašení <10 ⁶ Enterobacteriaceae <10 ³ Koagulázopozitivní stafylokoky <10 ³ Clostridium perfringens <10 ² Salmonella spp. 25g/neg. Listeria monocytogenes 25g/neg. 25g/neg.
Obalový materiál: Plněno do nejdelšího obalu. Vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL Spodní: MP 350 Informace o přepravním materiálu: Přeppravka (HDPE) Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza  Jalka a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, oct. - č. vr. 9436		