

<p>Název výrobku: Toustová šunka Vyrobeno dle PN02220</p>	<p>Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný šunký (třída jakosti: standardní) Kategorie:</p>	<p>Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz</p>
<p>Skladovací podmínky:</p>	<p>od 0°C do + 7°C / krájené od 0°C do + 5°C</p>	<p>Fyzikálně-chemické požadavky:</p>
<p>Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):</p>	<p>do 40-ti dnů od data uvedení na klipse/do data uvedení na etiketě</p>	<p>Sledovaný parametr</p>
<p>Deklarace složení výrobku:</p>	<p>Vepřové maso 55 % hm; pitná voda; dusitanová solící směs; jedlá sůl, konzervant: E250; bramborový škrob; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415, E410; živočišná bílkovina (vepřová); cukr; stabilizátory: E451, E450; antioxidant: E301; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; barvivo: E120.</p>	<p>Požadovaná hodnota / přípustné množství</p>
<p>Technologický postup:</p>	<p>Nastříkávání => masírování => narážení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)</p>	<p>Metoda stanovení</p>
<p>Legislativní požadavky:</p>	<p>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.</p>	<p>Metoda stanovení</p>
<p>Smyslové požadavky:</p>	<p>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 plátkách křehký.</p>	<p>Metoda stanovení</p>
<p></p>	<p></p>	<p>Mikrobiologické požadavky:</p>
<p></p>	<p></p>	<p>Sledovaný ukazatel</p>
<p></p>	<p></p>	<p>Přípustná hodnota</p>

CPM	nekrájené	<10 ⁵	krájené
Bakterie mléčného kvašení	-	<10 ⁶	<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:	-	-	-
Plněno do nejdelšího obalu.	-	-	-
Vrchní fólie: BIAXER 55XX PEEL PAPER;	-	-	-
BIAXER 65 XX PEEL	-	-	-
Spodní fólie: FLEX F 150; MP 350	-	-	-
Informace o přepravním materiálu:	-	-	-
Přepravka (HDPE)	-	-	-
Specifikaci schválil dne:	-	-	-

Steinhauser
Karasova 378, 666 01 Tišnov
iČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, o.č.ř. C. vl. 94-38

Jatka a výroba masných výrobků
Karasova 378, 666 01 Tišnov
iČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, o.č.ř. C. vl. 94-38

2. 1. 2017
MVDr. Martin Jůza