


Název výrobku:	Cikánská pečeně Vyrobeno dle PN01930	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený	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:	Fyzikálně-chemické požadavky:																																																												
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: Technologický postup: Legislativní požadavky:	Vepřové maso 80 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; živočišná bílkovina (vepřová); cukr; stabilizátory: E451, E450; antioxidant: E301; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; barvivo E150d. nastříkovaní => masírování => speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení	2. Korýše 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																																																												
		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																																																												
		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:	Vzhled, tvar: barva povrchu hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová svalovina. Textura (konzistence): tuhá, pružná.	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.																																																													
			Obalový materiál: vrchní folie: BIAKER 65 XX PEEL spodní folie: FLEX F 150 Informace o přepravním materiálu: Přepavka (HDPE) Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný																																																												
			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Sledovaný parametr</th> <th rowspan="2">Požadovaná hodnota / přípustné množství</th> <th>Metoda stanovení</th> </tr> <tr> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sůl</td> <td>< 2,2 % hm.</td> <td>PP CH 11</td> </tr> <tr> <td>Tuk</td> <td><5,5 % 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>458 kJ/100g 109 kcal/100g</td> <td>výpočtem</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td>4 g/100g</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené mastné kyseliny</td> <td>1,7 g/100g</td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td>0,9 g/100g</td> <td>Výpočtem</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>17 g/100g</td> <td>PP CH 03</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td>1,9 g/100g</td> <td>PP CH 42</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Sledovaný ukazatel</th> <th colspan="2">Přípustná hodnota</th> </tr> <tr> <th>nekrájené</th> <th>krájené</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPM</td> <td><10⁵</td> <td><10⁶</td> </tr> <tr> <td>Bakterie mléčného kvašení</td> <td>-</td> <td><10⁶</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td><10³</td> <td><10³</td> </tr> <tr> <td>Koagulázopozitivní stafylokoky</td> <td><10³</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens</td> <td><10²</td> <td><10²</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>25g/neg.</td> <td>25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>25g/neg.</td> <td>25g/neg.</td> </tr> </tbody> </table> 	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení		Sůl	< 2,2 % hm.	PP CH 11	Tuk	<5,5 % hm.	PP CH 02	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	Energetická hodnota	458 kJ/100g 109 kcal/100g	výpočtem	Tuky	4 g/100g	PP CH 02	-z toho nasycené mastné kyseliny	1,7 g/100g	PP CH 57	Sacharidy	0,9 g/100g	Výpočtem	-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50	Bílkoviny	17 g/100g	PP CH 03	Sůl	1,9 g/100g	PP CH 42	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.
Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení																																																													
Sůl	< 2,2 % hm.	PP CH 11																																																													
Tuk	<5,5 % hm.	PP CH 02																																																													
Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení																																																													
Energetická hodnota	458 kJ/100g 109 kcal/100g	výpočtem																																																													
Tuky	4 g/100g	PP CH 02																																																													
-z toho nasycené mastné kyseliny	1,7 g/100g	PP CH 57																																																													
Sacharidy	0,9 g/100g	Výpočtem																																																													
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50																																																													
Bílkoviny	17 g/100g	PP CH 03																																																													
Sůl	1,9 g/100g	PP CH 42																																																													
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.																																																													