

Název výrobku: Gothajský salám Vyrobeno dle PN00050		Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný		Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz			
Skladovací podmínky: od 0°C do + 7°C		Alergologické informace:		Fyzikálně-chemické požadavky:			
Trvanlivost výrobku: do 30-ti dnů od data uvedeného na klipse, (minimální trvanlivost, do data uvedeného na etiketě použitelnost):		1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?		ne	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Deklarace složení výrobku: Vepřové maso 25 % hm.; hovězí maso 19 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření; stabilizátory: E451, E450; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; antioxidant: E316; extrakt koření; barvivo: E120.		2. Korýše a výrobky z nich?		ne	Sůl	< 2,1 % hm.	PP CH 11
Technologický postup: Hovězí a vepřová surovina + šupinový led + přísady => kutrování => přidavek škrobu => kutrování => přidavek vychlazeného špeku kutrování => narážení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)		3. Vejce a výrobky z vajec?		ne	Tuk	< 40 % hm.	PP CH 02
Legislativní požadavky: 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.		4. Ryby a výrobky z ryb?		ne	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
		5. Burské oříšky a výrobky z nich?		ne	Energetická hodnota	1500 kJ/100g	výpočtem
		6. Sója a výrobky ze sóji?		ne	Tuky	36 g/100g	PP CH 02
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?		ne	-z toho nasycené mastné kyseliny	16 g/100g	PP CH 57
		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	Sacharidy	1,6 g/100g	Výpočtem
		9. Celer a výrobky z celeru?		ne	-z toho cukry	< 0,5 g/100g	PP CH 50
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?		ne	Bílkoviny	8,5 g/100g	PP CH 03
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?		ne	Sůl	1,8 g/100g	PP CH 42
		12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?		ne	Mikrobiologické požadavky:		
		13. Lupina a lupinové produkty?		ne	Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?		ne	CPM	<10 ⁵	
					Enterobacteriaceae	<10 ³	
					Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 ³	
					Clostridium perfringens	<10 ²	
					Salmonella spp.	25g/neg.	
					Listeria monocytogenes	25g/neg.	
Smyslové požadavky:		Potravinový obsah: výrobek obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:			Obalový materiál: Plněno do nejedlého obalu.		
Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, čistý, na řezu mozaika s pravidelně rozloženými částčkami tuku		(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?		ne	Informace o přepravním materiálu:		
Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní.		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?		ne	Převážka (HDPE)		
Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, výrazněji po paprice, bez cizích chutí.		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.			Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018		
Barva: masově růžová.					Mgr. Marcel Konečný		
Textura (konzistence): tuhá, soudržná							