

<p>Název výrobku: <b>Býčí zlázy</b> Vyrobena dle PN06630</p>	<p>Druh: maso Skupina: droby</p>	<p>Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz</p>																																																		
<p>Skladovací podmínky: od 0°C do + 3°C</p>	<p>Alergologické informace: 1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne 2. Korišše 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. Sója a výrobky ze sóji? ne 7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy? ne 8. Ořechy, tj. mandle, lískové 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</p>	<p>Fyzikálně-chemické požadavky:</p> <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></td> <td>PP CH 11</td> </tr> <tr> <td>Tuk</td> <td></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></td> <td>výpočet</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td></td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené</td> <td></td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>masné kyseliny</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td></td> <td>Výpočet</td> </tr> <tr> <td>-z toho cukry</td> <td></td> <td>PP CH 50</td> </tr> <tr> <td>Bílkoviny</td> <td></td> <td>PP CH 03</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td></td> <td>PP CH 42</td> </tr> </tbody> </table> <p>Mikrobiologické požadavky:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný ukazatel</th> <th>Přípustná hodnota</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPM</td> <td>&lt;10<sup>6</sup></td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>&lt;10<sup>7</sup></td> </tr> <tr> <td>Termotolerantní Campylobacter</td> <td>25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Yersinia enterocolitica</td> <td>25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli O157 : H7</td> <td>25g/neg.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Obalový materiál:</p>	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	Sůl		PP CH 11	Tuk		PP CH 02	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	Energetická hodnota		výpočet	Tuky		PP CH 02	-z toho nasycené		PP CH 57	masné kyseliny			Sacharidy		Výpočet	-z toho cukry		PP CH 50	Bílkoviny		PP CH 03	Sůl		PP CH 42	Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	CPM	<10 <sup>6</sup>	Escherichia coli	<10 <sup>7</sup>	Termotolerantní Campylobacter	25g/neg.	Yersinia enterocolitica	25g/neg.	Salmonella spp.	25g/neg.	Escherichia coli O157 : H7	25g/neg.
Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení																																																		
Sůl		PP CH 11																																																		
Tuk		PP CH 02																																																		
Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení																																																		
Energetická hodnota		výpočet																																																		
Tuky		PP CH 02																																																		
-z toho nasycené		PP CH 57																																																		
masné kyseliny																																																				
Sacharidy		Výpočet																																																		
-z toho cukry		PP CH 50																																																		
Bílkoviny		PP CH 03																																																		
Sůl		PP CH 42																																																		
Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota																																																			
CPM	<10 <sup>6</sup>																																																			
Escherichia coli	<10 <sup>7</sup>																																																			
Termotolerantní Campylobacter	25g/neg.																																																			
Yersinia enterocolitica	25g/neg.																																																			
Salmonella spp.	25g/neg.																																																			
Escherichia coli O157 : H7	25g/neg.																																																			
<p>Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost): do data uvedeného na etiketě</p>	<p>Technologický postup: Upravené, očištěné býčí zlázy zbavené vazivového obalu.</p>	<p>Informace o přepravním materiálu: Přepravka (HDPE)</p> <p>Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza</p> <p>Steinhauser Jatka a výroba masných speciálit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Břmě, odd. C, vl. 9438</p>																																																		
<p>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.</p>	<p>Smyslové požadavky: Vzhled, tvar: čerstvé, neznečištěné. Vůně: charakteristická. Barva: světle růžovohnědá. Textura (konzistence): pevná, soudržná, neporušená.</p>	<p>Potravinový výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů? ne (a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů? ne (b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy? ne (c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.</p>																																																		