


<b>Název výrobku:</b> <b>Hovězí jazyk bez podjazyčí</b> Vyrobeno dle PN06620	<b>Druh:</b> maso <b>Skupina:</b> droby	<b>Výrobce:</b> Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz																																	
<b>Skladovací podmínky:</b> od 0°C do + 3°C	<b>Fyzikálně-chemické požadavky:</b> <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 mastné kyseliny</td> <td></td> <td>PP CH 57</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>		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 mastné kyseliny		PP CH 57	Sacharidy		Výpočet	-z toho cukry		PP CH 50	Bílkoviny		PP CH 03	Sůl		PP CH 42
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 mastné kyseliny		PP CH 57																																	
Sacharidy		Výpočet																																	
-z toho cukry		PP CH 50																																	
Bílkoviny		PP CH 03																																	
Sůl		PP CH 42																																	
<b>Trvanlivost výrobku:</b> (mimimální trvanlivost, použitelnost):	<b>Alergologické informace:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne</li> <li>Korýše a výrobky z nich? ne</li> <li>Večve a výrobky z vajec? ne</li> <li>Ryby a výrobky z ryb? ne</li> <li>Burské ořšky a výrobky z nich? ne</li> <li>Sója a výrobky ze sóji? ne</li> <li>Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy? ne</li> <li>Ořechy, tj. mandle, lískové ořšky, vlašské ořechy, jedlé kaštiny, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich? ne</li> <li>Celer a výrobky z celeru? ne</li> <li>Hořčice a výrobky z hořčice? ne</li> <li>Sezamová semínka a výrobky z nich? ne</li> <li>Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého? ne</li> <li>Lupina a lupinové produkty? ne</li> <li>Měkčíši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne</li> </ol>																																		
<b>Deklarace složení výrobku:</b>	<b>Mikrobiologické požadavky:</b> <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>3</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>		Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	CPM	<10 <sup>6</sup>	Escherichia coli	<10 <sup>3</sup>	Termotolerantní Campylobacter	25g/neg.	Yersinia enterocolitica	25g/neg.	Salmonella spp.	25g/neg.	Escherichia coli O157 : H7	25g/neg.																			
Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota																																		
CPM	<10 <sup>6</sup>																																		
Escherichia coli	<10 <sup>3</sup>																																		
Termotolerantní Campylobacter	25g/neg.																																		
Yersinia enterocolitica	25g/neg.																																		
Salmonella spp.	25g/neg.																																		
Escherichia coli O157 : H7	25g/neg.																																		
<b>Technologický postup:</b>	Upravený, očištěný hovězí jazyk bez podjazyčí a dalších přílehlých částí.																																		
<b>Legislativní požadavky:</b>	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.																																		
<b>Smyslové požadavky:</b>	Vzhled, tvar: čerstvé, neznečištěné. Vůně: charakteristická. Barva: hnědorůžová. Textura (konzistence): pevná, soudržná, neporusená.																																		
<b>Informace o přepravním materiálu:</b> <b>Přepravka (HDPE)</b>																																			
<b>Specifikaci schválil dne:</b> 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza																																			
<div style="text-align: right;">  <p> <b>Steinhauser</b>  Jatka a výroba masných specialit  Karasova 378, 666 01 Tišnov  IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275  KOS v Brně, oct. C. vl. 9438 </p> </div>																																			