

<p><b>Název výrobku:</b> Hovězí přední bez kostí - krk Vyrobeno dle PN08101</p>	<p><b>Druh:</b> maso <b>Skupina:</b> výsekové maso</p>	<p><b>Výrobce:</b> Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz</p>																																																		
<p><b>Skladovací podmínky:</b> od 0°C do + 7°C</p>	<p><b>Alergologické informace:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne</li> <li>2. Koryše a výrobky z nich? ne</li> <li>3. Vejce a výrobky z vajec? ne</li> <li>4. Ryby a výrobky z ryb? ne</li> <li>5. Burské ořechy a výrobky z nich? ne</li> <li>6. Soja a výrobky ze soji? ne</li> <li>7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy? ne</li> <li>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</li> <li>9. Celer a výrobky z celeru? ne</li> <li>10. Hořčice a výrobky z hořčice? ne</li> <li>11. Sezamová semínka a výrobky z nich? ne</li> <li>12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého? ne</li> <li>13. Lupina a lupinové produkty? ne</li> <li>14. Mlékyši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne</li> </ol>																																																			
<p><b>Trvanlivost výrobku:</b> (minimální trvanlivost, použitelnost): do data uvedeného na etiketě</p>	<p><b>Informace o přepravním materiálu:</b> <b>Přepravka (HDPE)</b></p>																																																			
<p><b>Deklarace složení výrobku:</b> Hovězí maso.</p>	<p><b>Specifikaci schválil dne:</b> 2. 1. 2017 <b>MVDr. Martin Jůza</b></p>																																																			
<p><b>Technologický postup:</b> Maso čistě vykostěné, krční obrátle pečlivě vyřáté bez hlubokých zářezů do svaloviny, maso zbavené vazovíce, přívěsků a třásní masa, odštěpků kostí a lopatkové chrupavky.</p>	<p><b>Informace o přepravním materiálu:</b> <b>Přepravka (HDPE)</b></p>																																																			
<p><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.</p>	<p><b>Specifikaci schválil dne:</b> 2. 1. 2017 <b>MVDr. Martin Jůza</b></p>																																																			
<p><b>Smyslové požadavky:</b> Vzhled, tvar: čerstvé, neznečištěné. Vůně: typická po čerstvém hovězím maso. Barva: na řezu masově růžová svalovina. Textura (konzistence): pevná, soudržná, neporušená.</p>	<p><b>Specifikaci schválil dne:</b> 2. 1. 2017 <b>MVDr. Martin Jůza</b></p>																																																			
<p><b>Fyzikálně-chemické požadavky:</b></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>Výpočet</td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td></td> <td>PP CH 50</td> </tr> <tr> <td>-z toho cukry</td> <td></td> <td>PP CH 03</td> </tr> <tr> <td>Bílkoviny</td> <td></td> <td>PP CH 42</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td></td> <td>PP CH 42</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Mikrobiologické požadavky:</b></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>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> <p><b>Obalový materiál:</b></p> <p><b>Informace o přepravním materiálu:</b> <b>Přepravka (HDPE)</b></p> <p><b>Specifikaci schválil dne:</b> 2. 1. 2017 <b>MVDr. Martin Jůza</b></p> <p><b>Steinhauser</b> Jatka a výroba mražených specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C, vl. 9438</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		Výpočet	Sacharidy		PP CH 50	-z toho cukry		PP CH 03	Bílkoviny		PP CH 42	Sůl		PP CH 42	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 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		Výpočet																																																		
Sacharidy		PP CH 50																																																		
-z toho cukry		PP CH 03																																																		
Bílkoviny		PP CH 42																																																		
Sůl		PP CH 42																																																		
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.																																																			