


<b>Název výrobku:</b> <b>Hovězí zadní – kýta</b> Vyrobena dle PN08010	<b>Druh:</b> maso <b>Skupina:</b> výsekové maso	<b>Výrobce:</b> Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
<b>Skladovací podmínky:</b> od 0°C do + 7°C	<b>Fyzikálně-chemické požadavky:</b>	
<b>Trvanlivost výrobku:</b> (minimální trvanlivost, použitelnost):  <b>Deklarace složení výrobku:</b>  <b>Technologický postup:</b>	<b>Alergologické informace:</b>  1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne  2. Koryše 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. Soja 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. Měkčíši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne	<b>Sledovaný parametr</b>  Sůl Tuk Sledovaný parametr Energetická hodnota Tuky -z toho nasycené mastné kyseliny Sacharidy -z toho cukry Bílkoviny Sůl Mikrobiologické požadavky:
<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.  Upravené hovězí zadní maso z kýty bez kostí, chrupavek a vazovic.  Hovězí maso.  Vzhled, tvar: čerstvé, neznečištěné. Vůně: typická po čerstvém hovězím masu. Barva: na řezu masově růžová svalovina. Textura (konzistence): pevná, soudržná, neporušená.	<b>Sledovaná hodnota / přípustné množství</b>  PP CH 11 PP CH 02 Metoda stanovení výpočet PP CH 02 PP CH 57 Výpočet PP CH 50 PP CH 03 PP CH 42 Přípustná hodnota <10 <sup>6</sup> <10 <sup>3</sup> 25g/neg. 25g/neg. 25g/neg. 25g/neg.	<b>Obalový materiál:</b>  <b>Informace o přepravním materiálu:</b> <b>Přepavka (HDPE)</b>  <b>Specifikaci schválil dne:</b> 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza   Játka a výroba masných výrobků, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C, v. 5-35
<b>Smyslové požadavky:</b>	<b>Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:</b>  (a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů? ne  (b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy? ne  (c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.	