

Název výrobku:	Jednohubková tvarůžková klobása	Druh:	masný výrobek	Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz		
Skladovací podmínky:	od 0°C do + 7°C	Skupina:	tepelně opracovaný, uzený	Fyzikálně-chemické požadavky:			
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě	Alergologické informace:		Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 70 % hm.; sýr Olomoucké tvarůžky 20 % hm.: tvaroh, jedlá sůl, mlékařské kultury; hovězí maso 10 % hm.; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: dusitan sodný; koření; sušená zelenina: česnek; stabilizátor: E450; antioxidant: E316; aroma.	1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne	Sůl	3,8 % hm.	PP CH 11	
		2. Korýše a výrobky z nich?	ne	Tuk	23 % hm.	PP CH 02	
		3. Vejce a výrobky z vajec?	ne	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	
		4. Ryby a výrobky z ryb?	ne	Energetická hodnota	1083 kJ/100g 260 kcal/100g	výpočet	
		5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne	Tuky	19 g/100g	PP CH 02	
		6. Sója a výrobky ze sóji?	ne	-z toho nasycené mastné kyseliny	8,9 g/100g	PP CH 57	
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ano	Sacharidy	< 0,5 g/100g	Výpočet	
		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	-z toho cukry	< 0,5 g/100g	PP CH 50	
		9. Celer a výrobky z celeru?	ne	Bílkoviny	22 g/100g	PP CH 03	
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ne	Sůl	3,2 g/100g	PP CH 42	
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	ne	Mikrobiologické požadavky:			
		12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?	ne	Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota		
		13. Lupina a lupinové produkty?	ne	CPM	<10 ⁵		
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne	Enterobacteriaceae	<10 ³		
Technologický postup:	Vepřová surovina + přísady => kastrování => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)					Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 ³
						Clostridium perfringens	<10 ²
						Salmonella spp.	25g/neg.
						Listeria monocytogenes	25g/neg.
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.					Obalový materiál: Plněno do jedlého přírodního vepřového střívka. vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL spodní fólie: MP 350	
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí, po sýru. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.	Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:				Informace o přepravním materiálu: Přepavka (HDPE)	
		(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	ne	Specifikaci schválil dne:			
		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	ne	2. 1. 2018			
		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.		Mgr. Marcel Konečný			
							