


Název výrobku:	Labužnická krkovička Vyrobeno dle PN00880	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz			
Skladovací podmínky:	od 0°C do + 7°C / krájené od 0°C do + 6°C	Alergologické informace:				
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě	1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne			
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 96 % hm.; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: dusitan sodný; stabilizátory: trifosforečnany, difosforečnany; cukr; antioxidant: askorban sodný; aroma.	2. Korýše a výrobky z nich?	ne			
		3. Vejce a výrobky z vajec?	ne			
Technologický postup:	Nastříkování => masírování => speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení	4. Ryby a výrobky z ryb?	ne			
		5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne			
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.	6. Sója a výrobky ze sóji?	ne			
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne			
		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			
		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. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne			
				Fyzikálně-chemické požadavky:		
				Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
				Sůl	< 2,2 % hm.	PP CH 11
				Tuk	< 19 % hm.	PP CH 02
				Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
		Energetická hodnota	882 kJ/100g 212 kcal/100g	výpočtem		
		Tuky	16 g/100g	PP CH 02		
		-z toho nasycené mastné kyseliny	7,2 g/100g	PP CH 57		
		Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočtem		
		-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50		
		Bílkoviny	17 g/100g	PP CH 03		
		Sůl	1,9 g/100g	PP CH 42		
		Mikrobiologické požadavky:				
		Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota			
			nekrájené	krájené		
		CPM	<10 ⁵	<10 ⁶		
		Bakterie mléčného kvašení	-	<10 ⁶		
		Enterobacteriaceae	<10 ³	<10 ³		
		Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 ³	-		
		Clostridium perfringens	<10 ²	<10 ²		
		Salmonella spp.	25g/neg.	25g/neg.		
		Listeria monocytogenes	25g/neg.	25g/neg.		
		Obalový materiál:				
		Krájené: vrchní folie: BIAXER 65XX PEEL Steinhauser Schinken 262 mm (GOLD psaníčka); BIAXER 65 XX Peel Moravia Ham 100 g 262 mm (LIDL psaníčka); spodní folie: BIAXER 65 XX Peel 260 mm (GOLD psaníčka); BIAXER 65 XX Peel 260 mm (LIDL psaníčka) Nekrájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL spodní folie: FLEX F 150				
		Informace o přepravním materiálu:				
		STE12S/2015 – spodek; STE12V/2015 - víko				
		Specifikaci schválil dne:				
		2. 1. 2018				
		Mgr. Marcel Konečný				
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: barva povrchu zlatavě hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: průměrně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová, tuk bílý. Textura (konzistence):tuhá, pružná.	Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:				
		(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>Steinhauser Jatka a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47804275, DIČ: C247804275 KOS v Brně, odd. č. vl. 9438</p>				