

<p>Název výrobku: Šohajik Vyrobeno dle PN00030</p>	<p>Druh: masný výrobek Skupina: tepelné opracovaný, uzený</p>	<p>Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz</p>																																				
<p>Skladovací podmínky: od 0°C do + 7°C</p>	<p>Fyzikálně-chemické požadavky:</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>< 2,3 % hm.</td> <td>PP CH 11</td> </tr> <tr> <td>Tuk</td> <td>< 29 % hm.</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>1172 kJ/100g</td> <td>výpočet</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td>283 kcal/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené</td> <td>24 g/100g</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>mastné kyseliny</td> <td>11 g/100g</td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td>0,8 g/100g</td> <td>Výpočet</td> </tr> <tr> <td>-z toho cukry</td> <td>0,7 g/100g</td> <td>PP CH 50</td> </tr> <tr> <td>Bílkoviny</td> <td>15 g/100g</td> <td>PP CH 03</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td>1,9 g/100g</td> <td>PP CH 42</td> </tr> </tbody> </table>		Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	Sůl	< 2,3 % hm.	PP CH 11	Tuk	< 29 % hm.	PP CH 02	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	Energetická hodnota	1172 kJ/100g	výpočet	Tuky	283 kcal/100g		-z toho nasycené	24 g/100g	PP CH 02	mastné kyseliny	11 g/100g	PP CH 57	Sacharidy	0,8 g/100g	Výpočet	-z toho cukry	0,7 g/100g	PP CH 50	Bílkoviny	15 g/100g	PP CH 03	Sůl	1,9 g/100g	PP CH 42
Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení																																				
Sůl	< 2,3 % hm.	PP CH 11																																				
Tuk	< 29 % hm.	PP CH 02																																				
Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení																																				
Energetická hodnota	1172 kJ/100g	výpočet																																				
Tuky	283 kcal/100g																																					
-z toho nasycené	24 g/100g	PP CH 02																																				
mastné kyseliny	11 g/100g	PP CH 57																																				
Sacharidy	0,8 g/100g	Výpočet																																				
-z toho cukry	0,7 g/100g	PP CH 50																																				
Bílkoviny	15 g/100g	PP CH 03																																				
Sůl	1,9 g/100g	PP CH 42																																				
<p>Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost): do 21 dnů od data uvedení na klipse, do data uvedení na etiketě</p> <p>Deklarace složení výrobku: Vepřové maso 66 % hm.; hovězí maso 25 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření; stabilizátory: E451, E450; látka zvyšující chuť a vůni: E621; antioxidant: E316; barvivo: E120.</p> <p>Technologický postup: Hovězí surovina + přísady a poté přidávek vepřové suroviny a vyseknutí na požadované zrno => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)</p> <p>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.; zákon 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>Alergologické informace:</p> <ol style="list-style-type: none"> Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne Korýše a výrobky z nich? ne Veje a výrobky z vajec? ne Ryby a výrobky z ryb? ne Burské ořechy a výrobky z nich? ne Sója a výrobky ze sóji? ne Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy? ne 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 Celer a výrobky z celeru? ne Hořčice a výrobky z hořčice? ne Sezamová semínka a výrobky z nich? ne Oxid sifitický a sifititany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu sifitického? ne Lupina a lupinové produkty? ne Mlékkyši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne <p>Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:</p> <p>(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů? ne</p> <p>(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy? ne</p> <p>(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.</p>																																					
<p>Smyslové požadavky: Vzhled, tvar: výrobek uhlédného tvaru, na tezu mozaika s pravidelně rozloženými částčkami tuku. Vůně: typická po uzení, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: hnědočervená. Textura (konzistence): tuhá, soudržná.</p>	<p>Obalový materiál: Plněno do nejdelšího obalu. Vakuovací sáček</p> <p>Informace o přepravním materiálu: Přeppravka (HDPE)</p> <p>Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza</p> <p>Steinhauser Jatka a výroba masných speciálů Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275</p>																																					