

<p>Název výrobku: Gothajský salám Vyrobeno dle PN00050</p>	<p>Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný</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>Alergologické informace:</p>	<p>Fyzikálně-chemické požadavky:</p>
<p>Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost): do 30-ti dnů od data uvedeného na klipse, do data uvedeného na etiketě</p>	<p>1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špaldá, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne</p> <p>2. Korišče a výrobky z nich? ne</p> <p>3. Vejce a výrobky z vajec? ne</p> <p>4. Ryby a výrobky z ryb? ne</p> <p>5. Burské ořechy a výrobky z nich? ne</p> <p>6. Soja a výrobky ze sóji? ne</p> <p>7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy? ne</p> <p>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</p> <p>9. Celer a výrobky z celeru? ne</p> <p>10. Hořčice a výrobky z hořčice? ne</p> <p>11. Sezamová semínka a výrobky z nich? ne</p> <p>12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého? ne</p> <p>13. Lupina a lupinové produkty? ne</p> <p>14. Měkkyší (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne</p>	<p>Sledovaný parametr</p> <p>Požadovaná hodnota / přípustné množství</p> <p>Metoda stanovení</p> <p>Sůl < 2,1 % hm. PP CH 11</p> <p>Tuk < 40 % hm. PP CH 02</p> <p>Sledovaný parametr</p> <p>Skutečné hodnoty dle protokolu</p> <p>Metoda stanovení</p> <p>Energetická hodnota 1500 kJ/100g 364 kcal/100g výpočet</p> <p>Tuky 36 g/100g PP CH 02</p> <p>-z toho nasycené 16 g/100g PP CH 57</p> <p>masné kyseliny</p> <p>Sacharidy 1,6 g/100g Výpočet</p> <p>-z toho cukry < 0,5 g/100g PP CH 50</p> <p>Bílkoviny 8,5 g/100g PP CH 03</p> <p>Sůl 1,8 g/100g PP CH 42</p> <p>Mikrobiologické požadavky:</p> <p>Sledovaný ukazatel</p> <p>Přípustná hodnota</p> <p>CPM <10³</p> <p>Enterobacteriaceae <10³</p> <p>Koagulázopozitivní stafylokoky <10³</p> <p>Clostridium perfringens <10²</p> <p>Salmonella spp. 25g/neg.</p> <p>Listeria monocytogenes 25g/neg.</p>
<p>Deklarace složení výrobku: Vepřové maso 25 % hm.; hovězí maso 19 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření; stabilizátory: E451, E450; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; antioxidant: E316; extrakt koření; barvivo: E120.</p>	<p>Technologický postup: Hovězí a vepřová surovina + šupinový led + přísady => kútrování => přidávek škrobu => kútrování => přidávek vychlazeného špeku kútrování => narážení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)</p>	<p>Obalový materiál: Plněno do nejdelšího obalu.</p> <p>Informace o přepravním materiálu: Přepravka (HDPE)</p> <p>Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017</p> <p>MVDr. Martin Jůza</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>Smyslové požadavky: Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, čistý, na řezu mozaika s pravidelně rozloženými částčkami tuku Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, výraznější po paprice, bez cizích chutí. Barva: masové růžová. Textura (konzistence): tuhá, soudržná</p>	<p>Steinhauser Jaika a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C. v. l. 9436</p>