

Název výrobku: Gothajský salám ČSN 1977 Skladovací podmínky: od 0°C do + 7°C	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený.	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz																																				
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě	Fyzikálně-chemické požadavky: <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>< 2,4 % hm.</td> <td>PP CH 11</td> </tr> <tr> <td>Tuk</td> <td>< 40 % 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>1630kJ/100g</td> <td>výpočet</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td>38 g/100g</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené</td> <td>16 g/100g</td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>masné kyseliny</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td><0,5 g/100g</td> <td>Výpočet</td> </tr> <tr> <td>-z toho cukry</td> <td><0,5 g/100g</td> <td>PP CH 50</td> </tr> <tr> <td>Bílkoviny</td> <td>12 g/100g</td> <td>PP CH 03</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td>2,0 g/100g</td> <td>PP CH 42</td> </tr> </tbody> </table>	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	Sůl	< 2,4 % hm.	PP CH 11	Tuk	< 40 % hm.	PP CH 02	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	Energetická hodnota	1630kJ/100g	výpočet	Tuky	38 g/100g	PP CH 02	-z toho nasycené	16 g/100g	PP CH 57	masné kyseliny			Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočet	-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50	Bílkoviny	12 g/100g	PP CH 03	Sůl	2,0 g/100g	PP CH 42
Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení																																				
Sůl	< 2,4 % hm.	PP CH 11																																				
Tuk	< 40 % hm.	PP CH 02																																				
Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení																																				
Energetická hodnota	1630kJ/100g	výpočet																																				
Tuky	38 g/100g	PP CH 02																																				
-z toho nasycené	16 g/100g	PP CH 57																																				
masné kyseliny																																						
Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočet																																				
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50																																				
Bílkoviny	12 g/100g	PP CH 03																																				
Sůl	2,0 g/100g	PP CH 42																																				
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 52 % hm.; vepřové sádlo; hovězí maso 21 % hm.; dusitanová solící směs; jedlá sůl, konzervant: E250; koření: sladká paprika, černý pepř, bílý pepř, muškátový ořech, muškátový květ; sušená zelenina: česnek.	Alergologické informace: <ol style="list-style-type: none"> Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špald, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne Korýše a výrobky z nich? ne Vejce 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, liskové 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 Hofčice a výrobky z hofčice? ne Sezamová semínka a výrobky z nich? ne Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého? ne Lupina a lupinové produkty? ne Měkčíši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne 																																				
Technologický postup:	Hovězí a vepřová surovina + přísady => kuttování => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)	Mikrobiologické požadavky: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný ukazatel</th> <th>Přípustná hodnota</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPM</td> <td><10⁵</td> </tr> <tr> <td>Bakterie mléčného kvašení</td> <td><10³</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td><10³</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens</td> <td><10²</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>25g/neg.</td> </tr> </tbody> </table>	Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	CPM	<10 ⁵	Bakterie mléčného kvašení	<10 ³	Enterobacteriaceae	<10 ³	Clostridium perfringens	<10 ²	Salmonella spp.	25g/neg.	Listeria monocytogenes	25g/neg.																						
Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota																																					
CPM	<10 ⁵																																					
Bakterie mléčného kvašení	<10 ³																																					
Enterobacteriaceae	<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 vyhlásek č.450/2004 Sb., č.4/2008 Sb., č.113/2005 Sb., č.252/2004 Sb.; v platném znění.	Obalový materiál: Plněno do nejedlého obalu. Vakuovací sáček.																																				
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, na řezu mozaika s pravidelně rozloženými částčkami tuku. Vůně: typická po uzení, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová, tuk bílý. Textura (konzistence): tuhá, soudržná.	Informace o přepravním materiálu: Přeprava (HDPE)																																				
Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza																																						
Jatka a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C, vl. 9438																																						