Název výrobku:	**Krakovský salám** Vyrobeno dle PN00040
Skladovací podmínky:	od 0°C do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do 21 dnů od data uvedeného na klipse, do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 65 % hm.; hovězí maso 28 % hm.; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření; stabilizátory: E451, E450; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; cukr; antioxidant: E316; barvivo:E120.
Technologický postup:	Hovězí a vepřová surovina + přísady a vyseknutí na požadované zrno => naražení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, na řezu mozaika s pravidelně rozloženými částečkami tuku. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: hnědočervená. Textura (konzistence): tuhá, soudržná.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, 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

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.	

Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 3 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 30 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1207 kJ/100g 291 kcal/100g	výpočtem
Tuky	25 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	11 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	1,6 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	1,6 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	15 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,5 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do nejedlého obalu.
Vakuovací sáček

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

2. 1. 2017
MVDr. Martin Jůza

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438