

<p>Název výrobku: Lyoner Vyrobeno dle PN00220</p>	<p>Druh: masný výrobek Skupina: tepeleině 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>Alergologické informace:</p>	<p>Fyzikálně-chemické požadavky:</p>
<p>Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost): do data uvedení na etiketě</p>	<p>1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne</p> <p>2. Korišve 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. Sója a výrobky ze sóji? ne</p> <p>7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy? ne</p>	<p>Sledovaný parametr: Požadovaná hodnota / přípustné množství / Metoda stanovení</p> <p>Sůl: < 3,1 % hm. PP CH 11</p> <p>Tuk: < 20 % hm. PP CH 02</p> <p>Sledovaný parametr: Skutečné hodnoty dle protokolu / Metoda stanovení</p> <p>Energetická hodnota: 858 kJ/100g / výpočet</p> <p>Tuky: 207 kcal/100g</p> <p>- z toho nasycené: 17 g/100g / PP CH 02</p> <p>masné kyseliny: 7,3 g/100g / PP CH 57</p> <p>Sacharidy: 4,4 g/100g / Výpočet</p> <p>- z toho cukry: 1,4 g/100g / PP CH 50</p> <p>Bílkoviny: 9,4 g/100g / PP CH 03</p> <p>Sůl: 2,6 g/100g / PP CH 42</p>
<p>Deklarace složení výrobku: Vepřové maso 57 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solici směs: jedlá sůl, konzervant: E250; směs extraktů koření (obsahuje nosič: dextrans); stabilizátory: E450, E451; zahušťovadla: modifikovaný kukuřičný škrob E1442, E407; látka zvyšující chuť a vůni: E621; antioxidant: E316; aroma; barvivo: E120.</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>Mikrobiologické požadavky:</p> <p>Sledovaný ukazatel: 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>Technologický postup: Surovina + přísady => masírování => narážení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení</p>	<p>Potravině 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>Obalový materiál: vrchní folie: BIA XER 65 XX PEEL spodní folie: FLEX F 150</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.; 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.</p>	<p>Informace o přepravním materiálu: Přeppravka (HDPE)</p>	<p>Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza</p>
<p>Smyslové požadavky: Vzhled, tvar: barva povrchu zlatavě hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzení, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová, tuk bílý. Textura (konzistence): tuhá, pružná.</p>	<p>Steinhauser logo</p>	<p>Jalka a výroba masných speciálit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C, vl. 9438</p>