

<p><b>Název výrobku:</b> Pikantní salám Vyrobeno dle PN00180</p>	<p><b>Druh:</b> masný výrobek <b>Skupina:</b> tepelně opracovaný</p>	<p><b>Výrobce:</b> Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz</p>
<p><b>Skladovací podmínky:</b> od 0°C do + 7°C</p>	<p><b>Trvanlivost výrobku:</b> do 30-ti dnů od data uvedení na klipse, do data uvedení na etiketě (minimální trvanlivost, použitelnost):</p>	<p><b>Fyzikálně-chemické požadavky:</b></p>
<p><b>Deklarace složení výrobku:</b> Vepřové maso 66 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; sušené floky papriky; směs extraktů koření (obsahuje nosič: dextrózu); jedlá sůl; stabilizátor: E452; maltodextrin; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; antioxidant: E300; řepkový olej; koření; aroma.</p>	<p>1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne</p> <p>2. Koryše 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>8. 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</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 siričitý a siričitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siričitého? ne</p> <p>13. Lupina a lupinové produkty? ne</p> <p>14. Měkkyší (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne</p>	<p><b>Sledovaný parametr</b></p> <p>Tuk &lt; 23 % hm. PP CH 02</p> <p>Sůl &lt; 2,6 % hm. PP CH 11</p> <p>Sledovaný parametr Skutečné hodnoty dle protokolu Metoda stanovení</p> <p>Energetická hodnota 980 kJ/100g výpočtem</p> <p>236 kcal/100g</p> <p>Tuky 19 g/100g PP CH 02</p> <p>-z toho nasycené 8 g/100g PP CH 57</p> <p>masné kyseliny</p> <p>Sacharidy 5,4 g/100g Výpočtem</p> <p>-z toho cukry 0,9 g/100g PP CH 50</p> <p>Bílkoviny 11 g/100g PP CH 03</p> <p>Sůl 2,2 g/100g PP CH 42</p>
<p><b>Technologický postup:</b> Vepřová surovina + přísady =&gt; kurování a poté přidávek paprikových floků a promíchání =&gt; narážení =&gt; tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)</p>	<p>10. Hořčice a výrobky z hořčice? ne</p> <p>11. Sezamová semínka a výrobky z nich? ne</p> <p>12. Oxid siričitý a siričitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siričitého? ne</p> <p>13. Lupina a lupinové produkty? ne</p> <p>14. Měkkyší (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne</p>	<p><b>Mikrobiologické požadavky:</b></p> <p><b>Sledovaný ukazatel</b> Přípustná hodnota</p> <p>CPM &lt;10<sup>5</sup></p> <p>Enterobacteriaceae &lt;10<sup>3</sup></p> <p>Koagulopozitivní stafylokoky &lt;10<sup>3</sup></p> <p>Clostridium perfringens &lt;10<sup>2</sup></p> <p>Salmonella spp. 25g/neg.</p> <p>Listeria monocytogenes 25g/neg.</p>
<p><b>Legislativní požadavky:</b> 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>Potravin 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><b>Obalový materiál:</b> Plněno do nejedlého obalu.</p> <p><b>Informace o přepravním materiálu:</b> Přeppravka ( HDPE)</p>
<p><b>Smyslové požadavky:</b> Vzhled, tvar: jemně vypracovaná spojka, bez vzduchových dutin, na řezu viditelné části zeleniny. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, soudržná</p>	<p>Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017</p> <p>MVDr. Martin Jůza</p>	<p>STEINHAUSER Logo společnosti Steinhauser s.r.o. s textem "Steinhauser s.r.o. TĚŠNOV" a "KOS v Brně, odd. C/VI, 9438" a číslem "12".</p> <p>Jačka a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 TĚŠNOV IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C/VI, 9438</p>