

Název výrobku: Párek Delikates Vyrobeno dle PN01490		Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz	
Skladovací podmínky: od 0°C do + 7°C		Alergologické informace:		
Trvanlivost výrobku: do data uvedeného na etiketě (minimální trvanlivost, použitelnost):		1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne	
Deklarace složení výrobku: Vepřové maso 64 % hm.; pitná voda; hovězí maso 18 % hm.; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; bramborový škrob; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a; živočišná (vepřová) bílkovina; cukr; stabilizátory: E451, E450; antioxidant: E301; aroma; barvivo: E120; koření; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; antioxidant: E300; barvivo: E160c.		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 kaštiny, 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	
Technologický postup: Hovězí surovina + přísady => vymíchá se spojka => vepřová surovina + přísady => promíchá se => přidá se spojka a celé se promíchá => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)		12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?	ne	
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.		13. Lupina a lupinové produkty?	ne	
Smyslové požadavky: Vzhled, tvar: bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: paprikově červená. Textura (konzistence): tuhá, pružná.		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.		
		Fyzikálně-chemické požadavky:		
		Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
		Sůl	< 3,2 % hm.	PP CH 11
		Tuk	< 25 % hm.	PP CH 02
		Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Energetická hodnota	1038 kJ/100g 250 kcal/100g	výpočet		
Tuky	21 g/100g	PP CH 02		
-z toho nasycené mastné kyseliny	9,2 g/100g	PP CH 57		
Sacharidy	1,9 g/100g	Výpočet		
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50		
Bílkoviny	14 g/100g	PP CH 03		
Sůl	2,7 g/100g	PP CH 42		
Mikrobiologické požadavky:				
Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota			
CPM	<10 ⁵			
Enterobacteriaceae	<10 ³			
Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 ³			
Clostridium perfringens	<10 ²			
Salmonella spp.	25g/neg.			
Listeria monocytogenes	25g/neg.			
Obalový materiál: Plněno do jedlého kolagenního obalu. vrchní fólie: BIAKER 65 XX PEEL spodní fólie: EXP SC 5 PA HFP				
Informace o přepravním materiálu: Přepavka (HDPE)				
Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný				
				