

Název výrobku: Párek Exklusiv s Parmezánem		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 80 % hm.; vepřové sádlo; pitná voda; sýr Eidam 7 % hm.: mléko , jedlá sůl, mlékařské kultury; sýr Parmezán 3 % hm.: mléko , jedlá sůl, mlékařské kultury; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; cukr; stabilizátor: E450; koření; antioxidant: E300. Technologický postup: Hovězí a vepřová surovina + přísady + šupinový led => kastrování => přidavek ledu => kastrování => narážení => 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.		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?	ano
		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
		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
		Smyslové požadavky: Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.	
		(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
		Sůl	< 2,5 % hm.
		Tuk	< 30 % hm.
		Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu
		Energetická hodnota	1224 kJ/100g 295 kcal/100g
		Tuky	25 g/100g
		-z toho nasycené mastné kyseliny	11 g/100g
		Sacharidy	0,9 g/100g
		-z toho cukry	< 0,5 g/100g
		Bílkoviny	16 g/100g
		Sůl	2,1 g/100g
		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 přírodního skopového střívka. vrchní fólie: BIAKER 65 XX PEEL spodní fólie: EXP SC 5 PA HFP	
		Informace o přepravním materiálu: Přeppravka (HDPE)	
		Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný	
			