

Název výrobku:	Párky-j Vyrobeno dle PN01010	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:	Fyzikálně-chemické požadavky:			
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě	1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Deklarace složení výrobku: Technologický postup: Legislativní požadavky:	Vepřové maso 34 % hm.; hovězí maso 27 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; stabilizátory: E451, E450; koření; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; cukr; antioxidant: E300; aroma; barviva: E160c, E120. Hovězí surovina + vepřová surovina + přísady => kůrování => narážení => sušení => uzení => tepelně opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)	2. Korýše a výrobky z nich?	ne	Sůl	< 2,5 % hm.	PP CH 11
		3. Vejce a výrobky z vajec?	ne	Tuk	< 27 % hm.	PP CH 02
		4. Ryby a výrobky z ryb?	ne	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
		5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne	Energetická hodnota	1057kJ/100g 255 kcal/100g	výpočet
		6. Sója a výrobky ze sóji?	ne	Tuky	22 g/100g	PP CH 02
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne	-z toho nasycené mastné kyseliny	9,8 g/100g	PP CH 57
		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	Sacharidy	4 g/100g	Výpočet
		9. Celer a výrobky z celeru?	ne	-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ne	Bílkoviny	9,9 g/100g	PP CH 03
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	ne	Sůl	2,1 g/100g	PP CH 42
		12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?	ne	Mikrobiologické požadavky:		
		13. Lupina a lupinové produkty?	ne	Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne	CPM	<10 ⁵	
		Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.	Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:		
(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	ne			Enterobacteriaceae	<10 ³	
(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	ne			Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 ³	
(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.				Clostridium perfringens	<10 ²	
			Salmonella spp.	25g/neg.		
			Listeria monocytogenes	25g/neg.		
			Obalový materiál: Plněno do jedlého přírodního vepřového střívka. vrchní fólie: BIAXER 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			
						