

Název výrobku: <b>Rolovaná plec</b> Vyrobeno dle PN01550		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 78 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušřovač: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; cukr; stabilizátory: E451, E450; antioxidant: E301; aroma.  Technologický postup: nastříkávání => masírování => 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?	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	
		12. Oxid siričitý a siričitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siričitého?	ne	
		13. Lupina a lupinové produkty?	ne	
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne	
		Fyzikálně-chemické požadavky:		Sledovaný parametr
		Sůl	< 2,5 % hm.	PP CH 11
		Tuk	< 15 % hm.	PP CH 02
		Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
		Energetická hodnota	750 kJ/100g 180 kcal/100g	výpočtem
		Tuky	12 g/100g	PP CH 02
		-z toho nasycené mastné kyseliny	5,4 g/100g	PP CH 57
		Sacharidy	2,4 g/100g	Výpočtem
		-z toho cukry	2,4 g/100g	PP CH 50
		Bílkoviny	15 g/100g	PP CH 03
		Sůl	2,1 g/100g	PP CH 42
		Mikrobiologické požadavky:		
		Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	
		CPM	<10 <sup>5</sup>	
		Enterobacteriaceae	<10 <sup>3</sup>	
		Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 <sup>3</sup>	
		Clostridium perfringens	<10 <sup>2</sup>	
		Salmonella spp.	25g/neg.	
		Listeria monocytogenes	25g/neg.	
		Obalový materiál:		
		vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL spodní folie: FLEX F 150		
		Informace o přepravním materiálu: Přepavka ( HDPE)		
		Specifikaci schválil dne:		
		2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný		
Smyslové požadavky: <u>Vzhled, tvar</u> : barva povrchu zlatavě hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. <u>Vůně</u> : typická po uzenině, bez cizích vůní. <u>Chuť</u> : přiměřeně slaná, bez cizích chutí. <u>Barva</u> : na řezu masově růžová. <u>Textura (konzistence)</u> : tuhá, pružná.		Potravinářské výrobky 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.		