

<p><b>Název výrobku:</b> Cikánská pečeně Vyrobeno dle PN01930</p>	<p><b>Druh:</b> masný výrobek <b>Skupina:</b> tepelně opracovaný, uzený</p>	<p><b>Výrobce:</b> Steinhäuser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz</p>																																	
<p><b>Skladovací podmínky:</b> od 0°C do + 7°C / krájené od 0°C do + 5°C</p>	<p><b>Alergologické informace:</b></p>	<p><b>Fyzikálně-chemické požadavky:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný parametr</th> <th>Požadovaná hodnota / přípustné množství</th> <th>Metoda stanovení</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sůl</td> <td>&lt; 2,2 % hm.</td> <td>PP CH 11</td> </tr> <tr> <td>Tuk</td> <td>&lt; 5,5 % hm.</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>Sledovaný parametr</td> <td>Skutečné hodnoty dle protokolu</td> <td>Metoda stanovení</td> </tr> <tr> <td>Energetická hodnota</td> <td>458 kJ/100g 109 kcal/100g</td> <td>výpočet</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td>4 g/100g</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené mastné kyseliny</td> <td>1,7 g/100g</td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td>0,9 g/100g</td> <td>Výpočet</td> </tr> <tr> <td>-z toho cukry</td> <td>&lt; 0,5 g/100g</td> <td>PP CH 50</td> </tr> <tr> <td>Bílkoviny</td> <td>17 g/100g</td> <td>PP CH 03</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td>1,9 g/100g</td> <td>PP CH 42</td> </tr> </tbody> </table>	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	Sůl	< 2,2 % hm.	PP CH 11	Tuk	< 5,5 % hm.	PP CH 02	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	Energetická hodnota	458 kJ/100g 109 kcal/100g	výpočet	Tuky	4 g/100g	PP CH 02	-z toho nasycené mastné kyseliny	1,7 g/100g	PP CH 57	Sacharidy	0,9 g/100g	Výpočet	-z toho cukry	< 0,5 g/100g	PP CH 50	Bílkoviny	17 g/100g	PP CH 03	Sůl	1,9 g/100g	PP CH 42
Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení																																	
Sůl	< 2,2 % hm.	PP CH 11																																	
Tuk	< 5,5 % hm.	PP CH 02																																	
Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení																																	
Energetická hodnota	458 kJ/100g 109 kcal/100g	výpočet																																	
Tuky	4 g/100g	PP CH 02																																	
-z toho nasycené mastné kyseliny	1,7 g/100g	PP CH 57																																	
Sacharidy	0,9 g/100g	Výpočet																																	
-z toho cukry	< 0,5 g/100g	PP CH 50																																	
Bílkoviny	17 g/100g	PP CH 03																																	
Sůl	1,9 g/100g	PP CH 42																																	
<p><b>Trvanlivost výrobku:</b> (minimální trvanlivost, použitelnost): do data uvedení na etiketě</p>	<p><b>1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?</b> ne</p> <p><b>2. Korišve a výrobky z nich?</b> ne</p> <p><b>3. Vejce a výrobky z vajec?</b> ne</p> <p><b>4. Ryby a výrobky z ryb?</b> ne</p> <p><b>5. Burské ořšky a výrobky z nich?</b> ne</p> <p><b>6. Soja a výrobky ze soji?</b> ne</p> <p><b>7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?</b> ne</p> <p><b>8. Ořechy, tj. mandle, lískové ořšky, vlašské ořechy, jedlé kaštiny, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich?</b> ne</p> <p><b>9. Celer a výrobky z celeru?</b> ne</p> <p><b>10. Hořčice a výrobky z hořčice?</b> ne</p> <p><b>11. Sezamová semínka a výrobky z nich?</b> ne</p> <p><b>12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?</b> ne</p> <p><b>13. Lupina a lupinové produkty?</b> ne</p> <p><b>14. Měkčíši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?</b> ne</p>	<p><b>Mikrobiologické požadavky:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný ukazatel</th> <th>Přípustná hodnota</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPM</td> <td>nekrájené &lt;10<sup>3</sup> krájené &lt;10<sup>6</sup></td> </tr> <tr> <td>Bakterie mléčného kvašení</td> <td>&lt;10<sup>6</sup></td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>&lt;10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Koagulázopozitivní stafylokoky</td> <td>&lt;10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens</td> <td>&lt;10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>25g/neg.</td> </tr> </tbody> </table>	Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	CPM	nekrájené <10 <sup>3</sup> krájené <10 <sup>6</sup>	Bakterie mléčného kvašení	<10 <sup>6</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.																	
Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota																																		
CPM	nekrájené <10 <sup>3</sup> krájené <10 <sup>6</sup>																																		
Bakterie mléčného kvašení	<10 <sup>6</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.																																		
<p><b>Technologický postup:</b> nastříkávání =&gt; masírování =&gt; speciální úprava =&gt; tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) =&gt; sušení =&gt; uzení</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><b>Potravinové požadavky:</b> <u>Vzhled, tvar:</u> barva povrchu hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. <u>Vůně:</u> typická po uzení, bez cizích vůní. <u>Chuť:</u> přiměřeně slaná, bez cizích chutí. <u>Barva:</u> na řezu masové růžová svalovina. <u>Textura (konzistence):</u> tuhá, pružná.</p>	<p><b>Obalový materiál:</b> vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL spodní folie: FLEX F 150</p> <p><b>Informace o přepravním materiálu:</b> Přepravka ( HDPE)</p> <p><b>Specifikaci schválil dne:</b> 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza</p> <p><b>Logo:</b> STEINHAUSER Jajka a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C, v. 9438</p>																																	