

<p>Název výrobku: Labužnická krkovička Vyrobeno dle PN00880</p>	<p>Druh: masný výrobek Skupina: tepečně opracovaný, uzený</p>	<p>Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz</p>
<p>Skladovací podmínky: od 0°C do + 7°C / krájené od 0°C do + 6°C</p>	<p>Alergologické informace:</p>	<p>Fyzikálně-chemické požadavky:</p>
<p>Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost): Deklarace složení výrobku: Technologický postup: Legislativní požadavky:</p>	<p>1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne</p> <p>2. Koryše a výrobky z nich? ne</p> <p>3. Vejce a výrobky z vajec? ne</p> <p>4. Ryby a výrobky z ryb? ne</p> <p>5. Burské ořechy a výrobky z nich? ne</p> <p>6. Sója a výrobky ze sóji? ne</p> <p>7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy? ne</p> <p>8. Ořechy, tj. mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, jedlé kaštiny, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich? ne</p> <p>9. Celer a výrobky z celeru? ne</p> <p>10. Hořčice a výrobky z hořčice? ne</p> <p>11. Sezamová semínka a výrobky z nich? ne</p> <p>12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého? ne</p> <p>13. Lupina a lupinové produkty? ne</p> <p>14. Měkčíši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne</p>	<p>Sledovaný parametr</p> <p>Požadovaná hodnota / přípustné množství</p> <p>Metoda stanovení</p> <p>Sůl < 2,2 % hm. PP CH 11</p> <p>Tuk < 19 % hm. PP CH 02</p> <p>Sledovaný parametr Skutečné hodnoty dle protokolu Metoda stanovení</p> <p>Energetická hodnota 882 kJ/100g 212 kcal/100g výpočet</p> <p>Tuky 16 g/100g PP CH 02</p> <p>-z toho nasycené 7,2 g/100g PP CH 57</p> <p>masné kyseliny</p> <p>Sacharidy < 0,5 g/100g Výpočet</p> <p>-z toho cukry < 0,5 g/100g PP CH 50</p> <p>Bílkoviny 17 g/100g PP CH 03</p> <p>Sůl 1,9 g/100g PP CH 42</p> <p>Mikrobiologické požadavky:</p> <p>Sledovaný ukazatel Přípustná hodnota</p> <p>nekrájené</p> <p>CPM < 10³ < 10⁶ krájené</p> <p>Bakterie mléčného kvašení < 10³ < 10⁶</p> <p>Enterobacteriaceae < 10³ < 10³</p> <p>Koagulázopozitivní stafylokoky < 10³ -</p> <p>Clostridium perfringens < 10² < 10²</p> <p>Salmonella spp. 25g/neg. 25g/neg.</p> <p>Listeria monocytogenes 25g/neg. 25g/neg.</p>
<p>Smyslové požadavky:</p>	<p>Vzhled, tvar: barva povrchu zlatavě hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová, tuk bílý. Textura (konzistence): tuhá, pružná.</p>	<p>Obalový materiál: Krájené: vrchní folie: BIAXER 65XX PEEL Steinhauser Schinken 262 mm (GOLD psaníčka); BIAXER 65 XX Peel Moravia Ham 100 g 262 mm (LIDL psaníčka); spodní folie: BIAXER 65 XX Peel 260 mm (GOLD psaníčka); BIAXER 65 XX Peel 260 mm (LIDL psaníčka) Nekrájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL spodní folie: FLEX F 150</p> <p>Informace o přepravním materiálu: STE12S/2015 – spodek; STE12V/2015 – vrchní</p> <p>Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017</p> <p>MVDr. Martin Jůza</p> <p>Jatka a výroba masných speciálit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275; DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C. vl. 94-38</p>