

Název výrobku:	Pečený bok Vyrobeno dle PN01890		Druh: Skupina:	masný výrobek tepelně opracovaný, uzený		Výrobce: Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz			
Skladovací podmínky:	od 0°C do + 7°C / krájené od 0°C do + 5°C		Fyzikálně-chemické požadavky:						
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedení na etiketě		Fyzikálně-chemické požadavky:						
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 87 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušňovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; stabilizátory: E451, E450; cukr; antioxidant: E301; aroma; protispékavá látka: E551; emulgátor: E433; antioxidant: E320; cibule smažená: řepkový olej, škrob-alergen lepek; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; glukózový sirup; extrakty koření; koření: kmín.		ano		Požadovaná hodnota / přípustné množství		Metoda stanovení		
Technologický postup:	nastříkovaní => masírování => speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení	1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne	Sůl		< 2,6 % hm.	PP CH 11		
		2. Koryše a výrobky z nich?	ne	Tuk		< 35 % hm.	PP CH 02		
		3. Vejce a výrobky z vajec?	ne	Sledovaný parametr		Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení		
		4. Ryby a výrobky z ryb?	ne	Energetická hodnota		1306 kJ/100g 316 kcal/100g	výpočet		
		5. Burské ořechy a výrobky z nich?	ne	Tučky		29 g/100g	PP CH 02		
		6. Sója a výrobky ze sóji?	ne	-z toho nasycené mastné kyseliny		12 g/100g	PP CH 57		
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne	Sacharidy		<0,5 g/100g	Výpočet		
		8. Ořechy, tj. mandle, liskové ořechy, vlašské ořechy, jedlé kaštiny, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich?	ne	-z toho cukry		<0,5 g/100g	PP CH 50		
		9. Celer a výrobky z celeru?	ne	Bílkoviny		13 g/100g	PP CH 03		
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ne	Sůl		2,2 g/100g	PP CH 42		
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.; zákon 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.	11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	ne	Mikrobiologické požadavky:		Přípustná hodnota			
		12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?	ne	Sledovaný ukazatel		<10 ⁵			
		13. Lupina a lupinové produkty?	ne	Enterobacteriaceae		<10 ³			
		14. Měkčíši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne	Koagulázopozitivní stafylokoky		<10 ³			
				Clostridium perfringens		<10 ²			
				Salmonella spp.		25g/neg.			
				Listeria monocytogenes		25g/neg.			
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: barva povrchu zlatavě hnědá, výrobek uhlédného, typického tvaru. Vůně: typická po uzení, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová, tuk bílý. Textura (konzistence): tuhá, pružná.	Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:		Obalový materiál:					
		(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?		ne		vrchní folie: BIA XER 65 XX PEEL			
		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?		ne		spodní folie: FLEX F 150			
		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.				Informace o přepravním materiálu:			
						Přepravka (HDPE)			
			Specifikaci schválil dne:		Steinhauser				
			2. 1. 2017		Jaička a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275 / DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C, vl. 9438				
			MVDr. Martin Jůza						