

<p>Název výrobku: <b>Sekaná</b> Vyrobeno dle PN02190</p>	<p>Druh: <b>masný výrobek</b> Skupina: <b>tepelně opracovaný</b></p>	<p>Výrobce: <b>Steinhauser, s.r.o.</b> <b>Karasova 378, 666 01 Tišnov</b> <b>www.steinhauser.cz</b></p>																																				
<p>Skladovací podmínky: <b>od 0°C do + 7°C</b></p>	<p>Fyzikálně-chemické požadavky:</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; 3,1 % hm.</td> <td>PP CH 11</td> </tr> <tr> <td>Tuk</td> <td>&lt; 32 % 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>1355 kJ/100g 327 kcal/100g</td> <td>výpočet</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td>27 g/100g</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené</td> <td>12 g/100g</td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>masné kyseliny</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td>4,4 g/100g</td> <td>Výpočet</td> </tr> <tr> <td>-z toho cukry</td> <td>3,8 g/100g</td> <td>PP CH 50</td> </tr> <tr> <td>Bílkoviny</td> <td>16 g/100g</td> <td>PP CH 03</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td>2,6 g/100g</td> <td>PP CH 42</td> </tr> </tbody> </table>		Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	Sůl	< 3,1 % hm.	PP CH 11	Tuk	< 32 % hm.	PP CH 02	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	Energetická hodnota	1355 kJ/100g 327 kcal/100g	výpočet	Tuky	27 g/100g	PP CH 02	-z toho nasycené	12 g/100g	PP CH 57	masné kyseliny			Sacharidy	4,4 g/100g	Výpočet	-z toho cukry	3,8 g/100g	PP CH 50	Bílkoviny	16 g/100g	PP CH 03	Sůl	2,6 g/100g	PP CH 42
Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení																																				
Sůl	< 3,1 % hm.	PP CH 11																																				
Tuk	< 32 % hm.	PP CH 02																																				
Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení																																				
Energetická hodnota	1355 kJ/100g 327 kcal/100g	výpočet																																				
Tuky	27 g/100g	PP CH 02																																				
-z toho nasycené	12 g/100g	PP CH 57																																				
masné kyseliny																																						
Sacharidy	4,4 g/100g	Výpočet																																				
-z toho cukry	3,8 g/100g	PP CH 50																																				
Bílkoviny	16 g/100g	PP CH 03																																				
Sůl	2,6 g/100g	PP CH 42																																				
<p>Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):</p>	<p>do data uvedení na etiketě</p>																																					
<p>Deklarace složení výrobku:</p>	<p>Vepřové maso 70 % hm.; hovězí maso 29 % hm.; strouhanka: <b>pšeničná mouka</b>, droždí, rostlinný olej, zlepšující přípravek (<b>žitná mouka</b>, ječná <b>sladová mouka</b> diastatická, emulgátory E472e, E471, regulátor kyselosti: E341, enzymy), cukr; dusitanová solí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření: kmin, paprika sladká, majoránka, pepř černý; sušená zelenina: cibule; dextóza; extrakty koření: paprikový extrakt; modifikovaný kukuričný škrob E1422; emulgátor: E472c; kyselina: E260; antioxidant: E301; konzervanty: E211, E202.</p>																																					
<p>Technologický postup:</p>	<p>kutrování =&gt; speciální úprava =&gt; tepelně opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) =&gt; sušení =&gt; uzení</p>																																					
<p>Legislativní požadavky:</p>	<p>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.</p>																																					
<p>Smyslové požadavky:</p>	<p>Vzhled, tvar: <u>barva</u> povrchu paprikově červená. <u>Vůně</u>: bez cizích vůní. <u>Chuť</u>: bez cizích chutí. <u>Textura (konzistence)</u>: tuhá, pružná.</p>																																					
<p>Alergologické informace:</p>																																						
<p>1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? <b>ano</b></p>																																						
<p>2. Koryše a výrobky z nich? <b>ne</b></p>																																						
<p>3. Vejce a výrobky z vajec? <b>ne</b></p>																																						
<p>4. Ryby a výrobky z ryb? <b>ne</b></p>																																						
<p>5. Burské ořechy a výrobky z nich? <b>ne</b></p>																																						
<p>6. Sója a výrobky ze sóji? <b>ne</b></p>																																						
<p>7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy? <b>ne</b></p>																																						
<p>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? <b>ne</b></p>																																						
<p>9. Celer a výrobky z celeru? <b>ne</b></p>																																						
<p>10. Hořčice a výrobky z hořčice? <b>ne</b></p>																																						
<p>11. Sezamová semínka a výrobky z nich? <b>ne</b></p>																																						
<p>12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého? <b>ne</b></p>																																						
<p>13. Lupina a lupinové produkty? <b>ne</b></p>																																						
<p>14. Měkkyší (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? <b>ne</b></p>																																						
<p>Potravinářské informace:</p>																																						
<p>Potravinářské informace: Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:</p>																																						
<p>(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů? <b>ne</b></p>																																						
<p>(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy? <b>ne</b></p>																																						
<p>(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy. <b>ne</b></p>																																						
<p>Obalový materiál: vrchní folie: <b>BIAXER 65 XX PEEL</b> spodní folie: <b>FLEX F 150</b></p>																																						
<p>Informace o přepravním materiálu: <b>Přepravka ( HDPE)</b></p>																																						
<p>Specifikaci schválil dne: <b>2. 1. 2017</b></p>																																						
<p>MVDr. Martin Jůza</p>																																						
<p>Steinhauser Jaika a výroba trvanlivých specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C, ul. 9438 (19)</p>																																						