


Název výrobku:	Toustová šunka Vyrobeno dle PN02220	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný Kategorie: šunky (třída jakosti: standardní)	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz				
Skladovací podmínky:	od 0°C do + 7°C / krájené od 0°C do + 5°C	Alergologické informace:	Fyzikálně-chemické požadavky:				
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do 40-ti dnů od data uvedeného na klipse/do data uvedeného na etiketě	1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / připustné množství	Metoda stanovení	
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 55 % hm; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; bramborový škrob; zahušňovač: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415, E410; živočišná bílkovina (vepřová); cukr; stabilizátory: E451, E450; antioxidant: E301; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; barvivo: E120.	2. Koryše a výrobky z nich?	ne	Sůl	< 2,5 % hm.	PP CH 11	
		3. Vejce a výrobky z vajec?	ne	Tuk	< 4,1 % hm.	PP CH 02	
		4. Ryby a výrobky z ryb?	ne	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	
		5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne	Energetická hodnota	321 kJ/100g 76 kcal/100g	výpočtem	
		6. Sója a výrobky ze sóji?	ne	Tuky	2,6 g/100g	PP CH 02	
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne	-z toho nasycené mastné kyseliny	1,1 g/100g	PP CH 57	
		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	Sacharidy	1,7 g/100g	Výpočtem	
		9. Celer a výrobky z celeru?	ne	-z toho cukry	< 0,5 g/100g	PP CH 50	
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ne	Bílkoviny	12 g/100g	PP CH 03	
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	ne	Sůl	2,1 g/100g	PP CH 11	
		12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?	ne	Mikrobiologické požadavky:			
		13. Lupina a lupinové produkty?	ne	Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota		
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne		nekrájené	krájené	
				CPM	<10 ⁵	<10 ⁶	
		Bakterie mléčného kvašení	-	<10 ⁶			
		Enterobacteriaceae	<10 ³	<10 ³			
		Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 ³	-			
		Clostridium perfringens	<10 ²	<10 ²			
		Salmonella spp.	25g/neg.	25g/neg.			
		Listeria monocytogenes	25g/neg.	25g/neg.			
			Obalový materiál: Plněno do nejedlého obalu.				
			Vrchní fólie: BIAXER 55XX PEEL PAPER; BIAXER 65 XX PEEL Spodní fólie: FLEX F 150; MP 350				
			Informace o přepravním materiálu: Přepavka (HDPE)				
			Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný				
							
Technologický postup:	Nastříkávání => masírování => narážení => 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.						
Smyslové požadavky:	Konzistence: v uceleném kusu pevná, soudržná Vzhled v nákreji a vypracování: jednotlivé svaly patrné. Chuť a vůně: typická pro šunku, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký.	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.					