

Název výrobku: Trampske cigáro Vyrobeno dle PN01120	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky: od 0°C do + 7°C	Alergologické informace:	Fyzikálně-chemické požadavky:
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost): Deklarace složení výrobku: Vepřové maso 64 % hm.; hovězí maso 21 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření: kmín, pepř černý, paprika sladká, koriandr, muškatový ořech; stabilizátor: E451; sušená zelenina: česnek; glukózový sirup; antioxidant E316; látky zvýrazňující chuť a vůni: E621, E635; extrakty koření; barvivo: E120.	1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? 2. Koryše a výrobky z nich? 3. Vejce a výrobky z vajec? 4. Ryby a výrobky z ryb? 5. Burské oříšky a výrobky z nich? 6. Sójá a výrobky ze sóji? 7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy? 8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich?	ne Sledovaný parametr Sůl < 2,4 % hm. Tuk < 33 % hm. Sledovaný parametr Skutečné hodnoty dle protokolu Energetická hodnota 1262 kJ/100g 305 kcal/100g Tuky 28 g/100g -z toho nasycené mastné kyseliny 12 g/100g Sacharidy 0,9 g/100g -z toho cukry <0,5 g/100g Bílkoviny 14 g/100g Sůl 2 g/100g PP CH 11 PP CH 02 Metoda stanovení výpočtem PP CH 02 PP CH 57 Výpočtem PP CH 50 PP CH 03 PP CH 42
Technologický postup: Hovězí surovina + přísady => kutrování => přídavek škrobu => kutrování => přídavek vložky (vepřová surovina) a promíchání na obrácené nože => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)	9. Celer a výrobky z celeru? 10. Hořčice a výrobky z hořčice? 11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	ne Mikrobiologické požadavky: Sledovaný ukazatel Přípustná hodnota CPM <10 ⁵ Enterobakteriaceae <10 ³ Koagulázopozitivní stafylokoky <10 ³ Clostridium perfringens <10 ² Salmonella spp. 25g/neg. Listeria monocytogenes 25g/neg.
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.	12. Oxid siřičitý a siřičitaný o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého? 13. Lupina a lupinové produkty? 14. Měkkýši (plži, mlnži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne Obalový materiál: Plněno do jedlého kolagenního obalu. vrchní fólie: BIAKER 65 XX PEEL spodní fólie: EXP SC 5 PA HFP Informace o přepravním materiálu: Přepravka (HDPE)
Smyslové požadavky: Vzhled, tvar: bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.	Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO: (a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů? (b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy? (c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.	ne Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný Steinhauser Jatka a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. G, v. 9438 (12)