

<p>Název výrobku: <b>Spíšská klobása</b> Vyrobeno dle PN01170</p>	<p>Druh: masný výrobek Skupina: trvanlivý tepelně opracovaný, uzený</p>	<p>Výrobce: <b>Steinhauser, s.r.o.</b> Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz</p>																																																	
<p>Skladovací podmínky: od 0°C do + 20°C</p>	<p>Alergologické informace:</p>	<p>Fyzikálně-chemické požadavky:</p>																																																	
<p>Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):</p>	<p>1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, krmut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne</p> <p>2. Korišy 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. Soja 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>	<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; 3,4 % hm.</td> <td>PP CH 11</td> </tr> <tr> <td>Tuk</td> <td>&lt; 37 % 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>1528 kJ/100g 369 kcal/100g</td> <td>výpočet</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td>31 g/100g</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené mastné kyseliny</td> <td>13 g/100g</td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td>&lt; 0,5 g/100g</td> <td>Výpočet</td> </tr> <tr> <td>-z toho cukry</td> <td>&lt; 0,5 g/100g</td> <td>PP CH 50</td> </tr> <tr> <td>Bílkoviny</td> <td>22 g/100g</td> <td>PP CH 03</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td>2,8 g/100g</td> <td>PP CH 42</td> </tr> </tbody> </table> <p>Mikrobiologické požadavky:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný ukazatel</th> <th>Přípustná hodnota</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPM</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Bakterie mléčného kvašení</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>&lt;10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>Koagulázopozitivní stafylokoky</td> <td>&lt;10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens</td> <td>&lt;10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>25g/neg.</td> </tr> </tbody> </table>	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	Sůl	< 3,4 % hm.	PP CH 11	Tuk	< 37 % hm.	PP CH 02	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	Energetická hodnota	1528 kJ/100g 369 kcal/100g	výpočet	Tuky	31 g/100g	PP CH 02	-z toho nasycené mastné kyseliny	13 g/100g	PP CH 57	Sacharidy	< 0,5 g/100g	Výpočet	-z toho cukry	< 0,5 g/100g	PP CH 50	Bílkoviny	22 g/100g	PP CH 03	Sůl	2,8 g/100g	PP CH 42	Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	CPM	-	Bakterie mléčného kvašení	-	Enterobacteriaceae	<10 <sup>2</sup>	Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 <sup>3</sup>	Clostridium perfringens	<10 <sup>2</sup>	Salmonella spp.	25g/neg.	Listeria monocytogenes	25g/neg.
Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení																																																	
Sůl	< 3,4 % hm.	PP CH 11																																																	
Tuk	< 37 % hm.	PP CH 02																																																	
Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení																																																	
Energetická hodnota	1528 kJ/100g 369 kcal/100g	výpočet																																																	
Tuky	31 g/100g	PP CH 02																																																	
-z toho nasycené mastné kyseliny	13 g/100g	PP CH 57																																																	
Sacharidy	< 0,5 g/100g	Výpočet																																																	
-z toho cukry	< 0,5 g/100g	PP CH 50																																																	
Bílkoviny	22 g/100g	PP CH 03																																																	
Sůl	2,8 g/100g	PP CH 42																																																	
Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota																																																		
CPM	-																																																		
Bakterie mléčného kvašení	-																																																		
Enterobacteriaceae	<10 <sup>2</sup>																																																		
Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 <sup>3</sup>																																																		
Clostridium perfringens	<10 <sup>2</sup>																																																		
Salmonella spp.	25g/neg.																																																		
Listeria monocytogenes	25g/neg.																																																		
<p>Technologický postup:</p>	<p>Hovězí surovina + dusitanová solící směs + přísady =&gt; kurování =&gt; přidávek nasekané zamražené vepřové suroviny =&gt; narážení =&gt; sušení =&gt; uzení =&gt; tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) =&gt; uzení =&gt; sušení.</p>	<p>Obalový materiál: Plněno do jedlého přírodního vepřového střívka. vrchní fólie: BIA XER 65 XX PEEL spodní fólie: EXP SC 5 PA HFP</p> <p>Informace o přepravním materiálu: <b>Přeprava ( HDPE)</b></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>Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza</p>																																																	
<p>Smyslové požadavky:</p>	<p>Konzistence: tužší, soudržná Vzhled v nároji a vypracování: velmi jemná mozaika, tmavější růžové barvy, řez lesklý, směrem k okrajům tmavší. Chuť a vůně: aromatická po uzení, přiměřeně slané chuti, výrobek na skusu hutný, bez patrných tuhých částí.</p>	<p>Steinhauser Jaika a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov iČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, s.r.o. - G.M. 0436</p>																																																	