

<p>Název výrobku: Oravská slanina Vyrobeno dle PN01560</p>	<p>Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený</p>	<p>Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz</p>																																				
<p>Skladovací podmínky: od 0°C do + 7°C</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>< 2,8 % hm.</td> <td>PP CH 11</td> </tr> <tr> <td>Tuk</td> <td>< 31 % 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>1209 kJ/100g 292 kcal/100g</td> <td>výpočet</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td>26 g/100g</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené</td> <td>11 g/100g</td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>masné kyseliny</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td>2,8 g/100g</td> <td>Výpočet</td> </tr> <tr> <td>-z toho cukry</td> <td>2,7 g/100g</td> <td>PP CH 50</td> </tr> <tr> <td>Bílkoviny</td> <td>11 g/100g</td> <td>PP CH 03</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td>2,3 g/100g</td> <td>PP CH 42</td> </tr> </tbody> </table>		Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	Sůl	< 2,8 % hm.	PP CH 11	Tuk	< 31 % hm.	PP CH 02	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	Energetická hodnota	1209 kJ/100g 292 kcal/100g	výpočet	Tuky	26 g/100g	PP CH 02	-z toho nasycené	11 g/100g	PP CH 57	masné kyseliny			Sacharidy	2,8 g/100g	Výpočet	-z toho cukry	2,7 g/100g	PP CH 50	Bílkoviny	11 g/100g	PP CH 03	Sůl	2,3 g/100g	PP CH 42
Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení																																				
Sůl	< 2,8 % hm.	PP CH 11																																				
Tuk	< 31 % hm.	PP CH 02																																				
Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení																																				
Energetická hodnota	1209 kJ/100g 292 kcal/100g	výpočet																																				
Tuky	26 g/100g	PP CH 02																																				
-z toho nasycené	11 g/100g	PP CH 57																																				
masné kyseliny																																						
Sacharidy	2,8 g/100g	Výpočet																																				
-z toho cukry	2,7 g/100g	PP CH 50																																				
Bílkoviny	11 g/100g	PP CH 03																																				
Sůl	2,3 g/100g	PP CH 42																																				
<p>Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):</p>	<p>Alergologické informace:</p> <p>1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne</p> <p>2. Korišše 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. Sója 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, jedle 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. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne</p>																																					
<p>Deklarace složení výrobku:</p>	<p>Potravinové informace:</p> <p>Vepřové maso 70 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; stabilizátory: E451, E450; cukr; antioxidant: E301; aroma.</p>																																					
<p>Technologický postup:</p>	<p>masifikování => masírování => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)</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.; 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.</p>																																					
<p>Smyslové požadavky:</p>	<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><10³</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td><10³</td> </tr> <tr> <td>Koagulopozitivní stafylokoky</td> <td><10³</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens</td> <td><10²</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>25g/neg.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Obalový materiál: Mikrotenový přítěz</p> <p>Informace o přepravním materiálu: Přeppravka (HDPE)</p> <p>Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017</p> <p>MVDr. Martin Jůza</p>		Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	CPM	<10 ³	Enterobacteriaceae	<10 ³	Koagulopozitivní stafylokoky	<10 ³	Clostridium perfringens	<10 ²	Salmonella spp.	25g/neg.	Listeria monocytogenes	25g/neg.																						
Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota																																					
CPM	<10 ³																																					
Enterobacteriaceae	<10 ³																																					
Koagulopozitivní stafylokoky	<10 ³																																					
Clostridium perfringens	<10 ²																																					
Salmonella spp.	25g/neg.																																					
Listeria monocytogenes	25g/neg.																																					
<p>Smyslové požadavky:</p> <p>Vzhled, tvar: barva povrchu zlatavě hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masové růžová barva svaloviny, tuk bílý. Textura (konzistence): tuhá, pružná.</p>																																						
<p>Steinhauser logo and contact information: Jalka a výroba masných speciálit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275 DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, osd. C. vl. 9438</p>																																						