

<p>Název výrobku: Tišnovská pečeně Vyrobeno dle PN01510</p>	<p>Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený</p>	<p>Výrobce: Steinhäuser, 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>	<p>Metoda stanovení</p>
<p>Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):</p>	<p>do data uvedení na etiketě</p>	<p>Požadovaná hodnota / přípustné množství</p>
<p>Deklarace složení výrobku:</p>	<p>Vepřové maso 79 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; cukr; stabilizátory: E451, E450; antioxidant: E301; aroma.</p>	<p>< 2,9 % hm. < 5,1 % hm.</p>
<p>Technologický postup:</p>	<p>nastřikování => masírování => => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)</p>	<p>Skutečné hodnoty dle protokolu</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>435 kJ/100g 103 kcal/100g</p>
<p>Metoda stanovení</p>	<p>Mikrobiologické požadavky:</p>	<p>3,6 g/100g 1,6 g/100g</p>
<p>Metoda stanovení</p>	<p>Sledovaný parametr</p>	<p>1,2 g/100g 0,7 g/100g 17 g/100g 2,4 g/100g</p>
<p>Metoda stanovení</p>	<p>Sledovaný parametr</p>	<p>Výpočet PP CH 50 PP CH 03 PP CH 42</p>
<p>Metoda stanovení</p>	<p>Sledovaný parametr</p>	<p>25g/neg. 25g/neg.</p>
<p>Metoda stanovení</p>	<p>Obalový materiál: vrchní folie: BLAXER 65 XX PEEL spodní folie: FLEX F 150</p>	<p>Informace o přepravním materiálu: Přepravka E2 (HDPE)</p>
<p>Metoda stanovení</p>	<p>Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza</p>	<p>Jačka a výroba masových speciálit Karasova 378/666 01 Tišnov IČO: 47904275/DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C, vl. 9-38</p>