

<p>Název výrobku: Uzená plec Vyrobeno dle PN01570</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>Alergologické informace:</p>	<p>Fyzikálně-chemické požadavky:</p>
<p>Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost): do data uvedeného na etiketě</p>	<p>1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špald, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne</p> <p>2. Korišče 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 soji? 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. Mlékkyši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne</p>	<p>Sledovaný parametr</p> <p>Požadovaná hodnota / přípustné množství</p> <p>Metoda stanovení</p> <p>Sůl <2,7 % hm. PP CH 11 <8,1 % hm. PP CH 02</p> <p>Sledovaný parametr Skutečné hodnoty dle protokolu Metoda stanovení</p> <p>Energetická hodnota 525 kJ/100g výpočet 125 kcal/100g</p> <p>Tuky 6,6 g/100g PP CH 02 -z toho nasycené 2,9 g/100g PP CH 57 mastné kyseliny</p> <p>Sacharidy 0,8 g/100g Výpočet -z toho cukry <0,5 g/100g PP CH 50</p> <p>Bílkoviny 16 g/100g PP CH 03</p> <p>Sůl 2,2 g/100g PP CH 42</p>
<p>Deklarace složení výrobku: Vepřové maso 78 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušňovač: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; živočišná bílkovina (vepřová); cukr; stabilizátory: E451, E450; antioxidant: E301; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621.</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. Mlékkyši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne</p>	<p>Mikrobiologické požadavky:</p> <p>Sledovaný ukazatel</p> <p>Přípustná hodnota</p> <p>CPM <10⁵</p> <p>Enterobacteriaceae <10³</p> <p>Koagulázopozitivní stafylokoky <10³</p> <p>Clostridium perfringens <10²</p> <p>Salmonella spp. 25g/neg. 25g/neg.</p> <p>Listeria monocytogenes</p>
<p>Technologický postup: nastříkování => masírování => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)</p>	<p>Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:</p> <p>(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů? ne</p> <p>(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy? ne</p> <p>(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.</p>	<p>Obalový materiál:</p> <p>Smrštitelný vakuový sáček</p> <p>Informace o přepravním materiálu: přepravka (HDPE)</p> <p>Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017</p> <p>MVDr. Martin Jůza</p> <p>Steinhauser Jatka a výroba masných speciálit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C. v. 9438 12</p>
<p>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.</p>	<p>Vzhled, tvar: barva povrchu zlatavě hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzení, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masové růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.</p>	