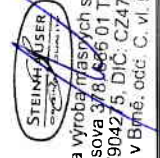


<p><b>Název výrobku:</b> Uzený lalok Vyrobeno dle PN01680</p>	<p><b>Druh:</b> masný výrobek <b>Skupina:</b> tepelně opracovaný, uzený</p>	<p><b>Výrobce:</b> Steinhäuser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz</p>
<p><b>Skladovací podmínky:</b> od 0°C do + 7°C</p>	<p><b>Alergologické informace:</b></p>	<p><b>Fyzikálně-chemické požadavky:</b></p>
<p><b>Trvanlivost výrobku:</b> (minimální trvanlivost, použitelnost): do data uvedení na etiketě, do 5-ti dnů od data expedice</p>	<p>1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne</p> <p>2. Koryše 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. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne</p>	<p><b>Sledovaný parametr</b></p> <p>Sůl &lt; 2,4 % hm. PP CH 11 &lt; 34 % hm. PP CH 02</p> <p><b>Metoda stanovení</b></p> <p>Skutečné hodnoty dle protokolu</p> <p>1280 kJ/100g výpočet 310 kcal/100g</p> <p>Tuky 29 g/100g PP CH 02 - z toho nasycené 13 g/100g PP CH 57 mastné kyseliny</p> <p>Sacharidy 2,6 g/100g Výpočet - z toho cukry 2,5 g/100g PP CH 50</p> <p>Bílkoviny 9,8 g/100g PP CH 03 Sůl 2 g/100g PP CH 42</p> <p><b>Mikrobiologické požadavky:</b></p> <p><b>Sledovaný ukazatel</b></p> <p>CPM &lt; 10<sup>3</sup> Přípustná hodnota Enterobacteriaceae &lt; 10<sup>3</sup> Koagulázopozitivní stafylokoky &lt; 10<sup>3</sup> Clostridium perfringens &lt; 10<sup>2</sup> Salmonella spp. 25 g/neg. Listeria monocytogenes 25 g/neg.</p>
<p><b>Deklarace složení výrobku:</b> Vepřové maso 62 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušňovač: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; stabilizátory: E451, E450; cukr; antioxidant: E301; aroma.</p>	<p><b>Technologický postup:</b> nastříkovaní =&gt; masírování =&gt; sušení =&gt; uzení =&gt; tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)</p>	<p><b>Obalový materiál:</b> Mikrotenový přítěž</p> <p><b>Informace o přepravním materiálu:</b> Převrátka ( HDPE)</p> <p><b>Specifikaci schválil dne:</b> 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza</p>
<p><b>Legislativní požadavky:</b> 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><b>Smyslové požadavky:</b> <u>Vzhled, tvar:</u> barva povrchu zlatavě hnědá, výrobek uhlédného, typického tvaru. <u>Vůně:</u> typická po uzení, bez cizích vůní. <u>Chuť:</u> přiměřeně slaná, bez cizích chutí. <u>Barva:</u> na řezu masově růžová barva svaloviny, tuk bílý. <u>Textura (konzistence):</u> tuhá, pružná.</p>	<p><b>Obalový materiál:</b> Mikrotenový přítěž</p> <p><b>Informace o přepravním materiálu:</b> Převrátka ( HDPE)</p> <p><b>Specifikaci schválil dne:</b> 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza</p>



Jaika a výroba masných speciálit  
Karasova 378, 666 01 Tišnov  
iČO: 479042 / 5, DIČ: CZ47904275  
KOS v Brně, odd. C. v. l. 94-38