Název výrobku:	**Uzený lalok** Vyrobeno dle PN01680
Skladovací podmínky:	od 0°C do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě, do 5-ti dnů od data expedice
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 62 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; stabilizátory: E451, E450; cukr; antioxidant: E301; aroma.
Technologický postup:	nastřikování => masírování => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)
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.; 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.
Smyslové požadavky:	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 masově růžová barva svaloviny, tuk bílý. Textura (konzistence):tuhá, pružná.

Druh: masný výrobek
Skupina: tepelně opracovaný, uzený

Alergologické informace:	
1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich?	ne
9. Celer a výrobky z celeru?	ne
10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ne
11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	ne
12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?	ne
13. Lupina a lupinové produkty?	ne
14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne

Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:	
(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	ne
(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	ne
(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.	

Výrobce: Steinhauser, s.r.o.
Karasova 378, 666 01 Tišnov
www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,4 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 34 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1280 kJ/100g 310 kcal/100g	výpočtem
Tuky	29 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	13 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	2,6 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	2,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	9,8 g/100g	PP CH 03
Sůl	2 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Mikrotenový přířez

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

2. 1. 2017
MVDr. Martin Jůza

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438