

Název výrobku:	Vídeňské párky se sýrem Vyrobeno dle PN01130	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz	
Skladovací podmínky:	od 0°C do + 7°C	Alergologické informace:	Fyzikálně-chemické požadavky:	
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě	1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne	
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 73 % hm.; pitná voda; hovězí maso 11 % hm.; sýr eidam 8 % hm.; mléko , jedlá sůl, sýrařské kultury; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření a bylinky (m.j. hořčičná mouka , celer); dextróza; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; laktóza ; aroma; stabilizátor: E450; antioxidanty: E300, E301; regulátor kyselosti: E330; rostlinný olej; extrakt koření: paprikový extrakt; antioxidant: extrakt rozmarýnu.	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?	ano	
		8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštiny, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich?	ne	
		9. Celer a výrobky z celeru?	ano	
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ano	
		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	
		Technologický postup:	Hovězí a vepřová surovina + přísady => kurování => přidavek ledu a sýru => kurování => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)	Sledovaný parametr
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.	Sledovaná hodnota / přípustné množství		
		Sůl	< 2,9 % hm.	Metoda stanovení
		Tuk	< 40 % hm.	PP CH 11
		Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
		Energetická hodnota	1102kJ/100g 266 kcal/100g	výpočet
		Tuky	23 g/100g	PP CH 02
		-z toho nasycené mastné kyseliny	10 g/100g	PP CH 57
		Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočet
		-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
		Bílkoviny	14 g/100g	PP CH 03
		Sůl	2,4 g/100g	PP CH 42
		Mikrobiologické požadavky:	Sledovaný ukazatel	
				Přípustná hodnota
			CPM	<10 ⁵
	Enterobacteriaceae	<10 ³		
	Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 ³		
	Clostridium perfringens	<10 ²		
	Salmonella spp.	25g/neg.		
	Listeria monocytogenes	25g/neg.		
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.	Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:	Obalový materiál: Plněno do jedlého přírodního skopového střívka. vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL spodní fólie: EXP SC 5 PA HFP; MP 350	
	(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	ne	Informace o přepravním materiálu: Přeppravka (HDPE)	
	(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	ne	Specifikaci schválil dne:	
	(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.		2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný	

