

Název výrobku: Vepřová kýta b. k. Vyrobena dle PN07020	Druh: maso Skupina: výsekové maso	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz																																				
Skladovací podmínky: od 0°C do + 7°C	Fyzikálně-chemické požadavky:																																					
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný parametr</th> <th>Požadovaná hodnota / přípustné množství</th> <th>Metoda stanovení</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sůl</td> <td></td> <td>PP CH 11</td> </tr> <tr> <td>Tuk</td> <td></td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>Sledovaný parametr</td> <td>Skutečné hodnoty dle protokolu</td> <td>Metoda stanovení</td> </tr> <tr> <td>Energetická hodnota</td> <td></td> <td>výpočtem</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td></td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené</td> <td></td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>masné kyseliny</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td></td> <td>Výpočtem</td> </tr> <tr> <td>-z toho cukry</td> <td></td> <td>PP CH 50</td> </tr> <tr> <td>Bílkoviny</td> <td></td> <td>PP CH 03</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td></td> <td>PP CH 42</td> </tr> </tbody> </table>		Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	Sůl		PP CH 11	Tuk		PP CH 02	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	Energetická hodnota		výpočtem	Tuky		PP CH 02	-z toho nasycené		PP CH 57	masné kyseliny			Sacharidy		Výpočtem	-z toho cukry		PP CH 50	Bílkoviny		PP CH 03	Sůl		PP CH 42
Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení																																				
Sůl		PP CH 11																																				
Tuk		PP CH 02																																				
Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení																																				
Energetická hodnota		výpočtem																																				
Tuky		PP CH 02																																				
-z toho nasycené		PP CH 57																																				
masné kyseliny																																						
Sacharidy		Výpočtem																																				
-z toho cukry		PP CH 50																																				
Bílkoviny		PP CH 03																																				
Sůl		PP CH 42																																				
Deklarace složení výrobku:	Mikrobiologické požadavky:																																					
Technologický postup:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný ukazatel</th> <th>Přípustná hodnota</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPM</td> <td><10⁶</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td><10³</td> </tr> <tr> <td>Termotolerantní Campylobacter</td> <td>25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Yersinia enterocolitica</td> <td>25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli O157 : H7</td> <td>25g/neg.</td> </tr> </tbody> </table>		Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	CPM	<10 ⁶	Escherichia coli	<10 ³	Termotolerantní Campylobacter	25g/neg.	Yersinia enterocolitica	25g/neg.	Salmonella spp.	25g/neg.	Escherichia coli O157 : H7	25g/neg.																						
Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota																																					
CPM	<10 ⁶																																					
Escherichia coli	<10 ³																																					
Termotolerantní Campylobacter	25g/neg.																																					
Yersinia enterocolitica	25g/neg.																																					
Salmonella spp.	25g/neg.																																					
Escherichia coli O157 : H7	25g/neg.																																					
Legislativní požadavky:	Obalový materiál:																																					
Smyslové požadavky:	Informace o přepravním materiálu: Převrátka (HDPE)																																					
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza																																					
Alergologické informace:	Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza																																					
1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne	Steinhauser Jatek a výroba masných speciálit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275/DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C, vl. 9438																																				
2. Koryše a výrobky z nich?	ne																																					
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne																																					
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne																																					
5. Burské ořechy 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 ořechy, 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?	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. Měkkyší (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne																																					