

Název výrobku: Vepřová panenka Vyrobeno dle PN07060	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	Alergologické informace:																																		
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne 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. Soja a výrobky ze sóji? ne 7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy? ne																																		
Deklarace složení výrobku:	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																																		
Technologický postup:	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? 13. Lupina a lupinové produkty? 14. Měkčíši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne																																		
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:	Informace o přepravním materiálu: Přepavka (HDPE) Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza																																		
Fyzikálně-chemické požadavky: <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>vypočetem</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td></td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené mastné kyseliny</td> <td></td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td></td> <td>Vypočetem</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		vypočetem	Tuky		PP CH 02	-z toho nasycené mastné kyseliny		PP CH 57	Sacharidy		Vypočetem	-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		vypočetem																																	
Tuky		PP CH 02																																	
-z toho nasycené mastné kyseliny		PP CH 57																																	
Sacharidy		Vypočetem																																	
-z toho cukry		PP CH 50																																	
Bílkoviny		PP CH 03																																	
Sůl		PP CH 42																																	
Mikrobiologické požadavky: <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.																																		
Obalový materiál:																																			
Informace o přepravním materiálu: Přepavka (HDPE) Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza																																			
Steinhauser Jačka a výroba masných specií it Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C. v. l. 94-38																																			