

<p>Název výrobku: Vepřové koleno – přední Vyrobeno dle PN07210</p>	<p>Druh: maso Skupina: výsekové maso</p>	<p>Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz</p>
<p>Skladovací podmínky: od 0°C do + 7°C</p>	<p>Alergologické informace:</p>	<p>Fyzikálně-chemické požadavky:</p>
<p>Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost): Deklarace složení výrobku: Vepřové maso.</p>	<p>1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne 2. Korišce 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 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</p>	<p>Sledovaný parametr Sůl PP CH 11 Tuk PP CH 02 Sledovaný parametr Skutečné hodnoty dle protokolu Metoda stanovení Energetická hodnota výpočet Tuky PP CH 02 -z toho nasycené mastné kyseliny PP CH 57 Sacharidy Výpočet -z toho cukry PP CH 50 Bílkoviny PP CH 03 Sůl PP CH 42</p>
<p>Technologický postup: Vepřové koleno přední s kostí kryté kůží. 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.</p>	<p>Potravinářské informace: (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.</p>	<p>Mikrobiologické požadavky: Sledovaný ukazatel Přípustná hodnota CPM <10⁶ Escherichia coli <10³ Termotolerantní Campylobacter 25g/neg. Yersinia enterocolitica 25g/neg. Salmonella spp. 25g/neg. Escherichia coli O157 : H7 25g/neg. Obalový materiál:</p>
<p>Smyslové požadavky: <u>Vzhled, tvar:</u> čerstvé, neznečištěné. <u>Vůně:</u> typická po čerstvém vepřovém mase. <u>Barva:</u> na řezu masové růžová svalovina. <u>Textura (konzistence):</u> pevná, soudržná, neporušená.</p>	<p>Informace o přepravním materiálu: Převrátka (HDPE) Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza</p>	<p>Informace o přepravním materiálu: Převrátka (HDPE) Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza</p>



Jatka a výroba masných speciálit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9c-38