

Název výrobku:	<b>Školní šunka</b> Vyrobeno dle PN02120	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný Kategorie: šunky (třída jakosti: nejvyšší jakosti)	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz		
Skladovací podmínky:	od 0°C do + 7°C / krájené od 0°C do + 5°C	Alergologické informace:			
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do 40-ti dnů od data uvedeného na klipse/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 82 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; stabilizátor: E451; cukr; antioxidant: E301; aroma.	2. Koryše 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 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. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne		
		Technologický postup:	Nastříkování => masírování=> narážení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)	Fyzikálně-chemické požadavky:	
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.	Sledovaný parametr			
Smyslové požadavky:	<u>Konzistence:</u> v uceleném kusu pevná, soudržná <u>Vzhled v nároji a vypracování:</u> jednotlivé svaly patrné. <u>Chuť a vůně:</u> typická pro šunku, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký.	Požadovaná hodnota / připustné množství			
		Metoda stanovení			
		Sůl	< 2,4 % hm.	PP CH 11	
		Tuk	< 4,1 % hm.	PP CH 02	
		Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	
		Energetická hodnota	434 kJ/100g 103 kcal/100g	výpočet	
		Tuky	2,6 g/100g	PP CH 02	
		-z toho nasycené mastné kyseliny	1,1 g/100g	PP CH 57	
		Sacharidy	2,3 g/100g	Výpočet	
		-z toho cukry	2,3 g/100g	PP CH 50	
		Bílkoviny	18 g/100g	PP CH 03	
		Sůl	2,0 g/100g	PP CH 11	
		Mikrobiologické požadavky:		Sledovaný ukazatel	
				Přípustná hodnota	
		nekrájené	krájené		
CPM		<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>		
Bakterie mléčného kvašení		-	<10 <sup>6</sup>		
Enterobacteriaceae		<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>3</sup>		
Koagulázopozitivní stafylokoky		<10 <sup>3</sup>	-		
Clostridium perfringens		<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>2</sup>		
Salmonella spp.		25g/neg.	25g/neg.		
Listeria monocytogenes		25g/neg.	25g/neg.		
Obalový materiál: Plněno do nejedlého obalu.					
Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:		Vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL Spodní fólie: FLEX F 150, MP 350			
(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?		Informace o přepravním materiálu: Přepavka ( HDPE)			
(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?		Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018			
(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.		Mgr. Marcel Konečný			