

Název výrobku:	Šunkáček Vyrobeno dle PN00010	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 21 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 56 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; vepřové sádlo; hovězí maso 7 % hm.; stabilizátor: E451; zahušřovadlo: E407a; cukr; antioxidant: E301; aroma; koření.	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?	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 siričitý a siričitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siričitého?	ne		
		13. Lupina a lupinové produkty?	ne		
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne		
		Technologický postup:	Vepřová kýta zbavená vazivových a tukových částí se pomele => vymíchá se spojka a promíchá se v kutru na obrácené nože => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)		
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:	Vzhled, tvar: jemně vypracovaná spojka, bez vzduchových dutin, na řezu viditelné části svaloviny. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí Barva: masově růžová. Textura (konzistence):tuhá, soudržná	Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (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.			
			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.	
			Sůl	2,4 g/100g	
			Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
			Sůl	< 2,9 % hm.	PP CH 11
			Tuk	< 20 % hm.	PP CH 02
			Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
			Energetická hodnota	551 kJ/100g 132 kcal/100g	výpočtem
			Tuky	6,8 g/100g	PP CH 02
			-z toho nasycené mastné kyseliny	3,2 g/100g	PP CH 57
			Sacharidy	4,7 g/100g	Výpočtem
			-z toho cukry	0,6 g/100g	PP CH 50
			Bílkoviny	13 g/100g	PP CH 03
			Sůl	2,4 g/100g	PP CH 42
			Obalový materiál:		
			Plněno do nejedlého obalu.		
			Vakuovací sáček		
			Informace o přepravním materiálu: Přepavka (HDPE)		
			Specifikaci schválil dne:		
			2. 1. 2018		
			Mgr. Marcel Konečný		
					