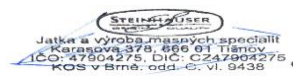


Název výrobku:	Šunka dušená Vyrobeno dle PN02110	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný Kategorie: šunky (třída jakosti: výběrová)	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz			
Skladovací podmínky:	od 0°C do + 7°C / krájené od 0°C do + 5°C	Alergologické informace:	Fyzikálně-chemické požadavky:			
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?	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / připustné množství	Metoda stanovení	
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 80 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušřovadlo: E407a; stabilizátory: E451, E450; aroma; cukr; antioxidant: E301.	2. Korýše a výrobky z nich?	Sůl	< 2,3 % hm.	PP CH 11	
Technologický postup:	Nastříkovaní => masírování=> narážení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)	3. Vejce a výrobky z vajec?	Tuk	< 3,9 % hm.	PP CH 02	
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; zákonu 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.	4. Ryby a výrobky z ryb?	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	
		5. Burské oříšky a výrobky z nich?	Energetická hodnota	396 kJ/100g 94 kcal/100g	výpočet	
		6. Sója a výrobky ze sóji?	Tuky	2,4 g/100g	PP CH 02	
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	-z toho nasycené mastné kyseliny	1 g/100g	PP CH 57	
		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?	Sacharidy	1 g/100g	Výpočet	
		9. Celer a výrobky z celeru?	-z toho cukry	< 0,5 g/100g	PP CH 50	
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?	Bílkoviny	17 g/100g	PP CH 03	
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	Sůl	1,9 g/100g	PP CH 11	
		12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?	Mikrobiologické požadavky:			
		13. Lupina a lupinové produkty?	Sledovaný ukazatel			Připustná hodnota
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	nekrájené			krájené
			CPM	<10 ⁵	<10 ⁶	
			Bakterie mléčného kvašení	-	<10 ⁶	
			Enterobacteriaceae	<10 ³	<10 ³	
			Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 ³	-	
			Clostridium perfringens	<10 ²	<10 ²	
			Salmonella spp.	25g/neg.	25g/neg.	
			Listeria monocytogenes	25g/neg.	25g/neg.	
			Obalový materiál:			
			Plněno do nejedlého obalu.			
			Vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL			
			Spodní: MP 350			
			Informace o přepravním materiálu:			
			Přepavka (HDPE)			
			Specifikaci schválil dne:			
			2. 1. 2018			
			Mgr. Marcel Konečný			
						
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.	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.			