

Název výrobku:	Šunka křenová	Druh:	masný výrobek	Výrobce:	Steinhauser, s.r.o.			
		Skupina:	tepelně opracovaný		Karasova 378, 666 01 Tišnov			
		Kategorie:	šunky (třída jakosti: nejvyšší jakosti)		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 data uvedeného na etiketě	1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení		
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 95 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: dusitan sodný; křen 1,15 % hm., stabilizátory: trifosforečnany, difosforečnany; sacharóza; antioxidant: askorban sodný; aroma.	2. Korýše a výrobky z nich?	ne	Sůl	< 2,7 % hm.	PP CH 11		
		3. Vejce a výrobky z vajec?	ne	Tuk	< 5,7 % hm.	PP CH 02		
		4. Ryby a výrobky z ryb?	ne	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení		
		5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne	Energetická hodnota	528 kJ/100g 126 kcal/100g	výpočet		
		6. Sója a výrobky ze sóji?	ne	Tuky	4,2 g/100g	PP CH 02		
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne	-z toho nasycené mastné kyseliny	1,8 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?	ne	Sacharidy	1,2 g/100g	Výpočet		
				-z toho cukry	< 1,2 g/100g	PP CH 50		
				Bílkoviny	21 g/100g	PP CH 03		
				Sůl	2,2 g/100g	PP CH 42		
		Technologický postup:	Nastříkování => masírování=> speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)	9. Celer a výrobky z celeru?	ne	Mikrobiologické 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.	10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ne	Sledovaný ukazatel		Přípustná hodnota
				11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	ne		nekrájené	krájené
				12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?	ne	CPM	<10 ⁵	<10 ⁶
		13. Lupina a lupinové produkty?	ne	Bakterie mléčného kvašení	-	<10 ⁶		
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne	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.		
Smyslové požadavky:	Konzistence: v uceleném kusu pevná, soudržná Vzhled v nákreji a vypracování: jednotlivé svaly patrné. Chuť a vůně: typická pro šunku, přiměřeně slaná, po křenu, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký.	Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:		Obalový materiál: vrchní folie: BIAXER 55 XX HFP (GOLD); spodní folie: BIAXER 65 XX PEEL ST.SCHINKEN(GOLD)				
		(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	ne	Informace o přepravním materiálu: Přeprava (HDPE)				
		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	ne	Specifikaci schválil dne:				
		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.		2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný				

