


Název výrobku:	Šunka s pepřem a česnekem Vyrobeno dle PN04310	Druh: masný výrobek tepelně opracovaný Skupina: tepelně opracovaný Kategorie: šunky (třída nejvyšší jakosti)	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 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 90 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: dusitan sodný; stabilizátory: trifosforečnany, difosforečnany; sacharóza; antioxidant: askorban sodný; aroma; pepř černý 0,5 % hm.; sušená zelenina: česnek 0,5 %.	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 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 => speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení
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: barva povrchu zlatavě hnědá, na povrchu kousky pepře a česneku, výrobek úhledného tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, po česneku a pepři, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.	Potravinářské výrobky 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.	
			Obalový materiál:
			Smrštitelný vakuový sáček
			Informace o přepravním materiálu: Přepravka (HDPE)
			Specifikaci schválil dne:
			2. 1. 2018
			Mgr. Marcel Konečný
			 Jatka a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C, vl. 9438