

<b>Název výrobku:</b> <b>Anglická slanina</b> Vyrobeno dle PN01670		<b>Druh:</b> masný výrobek <b>Skupina:</b> tepelně opracovaný, uzený	<b>Výrobce:</b> Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz				
<b>Skladovací podmínky:</b> od 0°C do + 7°C / krájené od 0°C do + 5°C		<b>Alergologické informace:</b>		<b>Fyzikálně-chemické požadavky:</b>			
<b>Trvanlivost výrobku:</b> do data uvedeného na etiketě (minimální trvanlivost, použitelnost):		1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne	<b>Sledovaný parametr</b>	<b>Požadovaná hodnota / přípustné množství</b>	<b>Metoda stanovení</b>	
<b>Deklarace složení výrobku:</b> Vepřové maso 95 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; stabilizátory: E451, E450; cukr; antioxidant: E301; aroma; barvivo E150d.  <b>Technologický postup:</b> nastříkávání => masírování => speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení  <b>Legislativní požadavky:</b> 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.		2. Korýše a výrobky z nich?	ne	Sůl	< 2 % hm.	PP CH 11	
		3. Vejce a výrobky z vajec?	ne	Tuk	< 32 % 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	1260 kJ/100g 305 kcal/100g	výpočtem	
		6. Sója a výrobky ze sóji?	ne	Tuky	27 g/100g	PP CH 02	
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne	-z toho nasycené mastné kyseliny	12 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	<0,5 g/100g	Výpočtem	
		9. Celer a výrobky z celeru?	ne	-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50	
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ne	Bílkoviny	15 g/100g	PP CH 03	
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	ne	Sůl	1,7 g/100g	PP CH 42	
		12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?	ne	<b>Mikrobiologické požadavky:</b>			
		13. Lupina a lupinové produkty?	ne	<b>Sledovaný ukazatel</b>		<b>Přípustná hodnota</b>	
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne		nekrájené	krájené	
		<b>Smyslové požadavky:</b> <b>Vzhled, tvar:</b> barva povrchu hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. <b>Vůně:</b> typická po uzenině, bez cizích vůní. <b>Chuť:</b> přiměřeně slaná, bez cizích chutí. <b>Barva:</b> na řezu masově růžová, tuk bílý. <b>Textura (konzistence):</b> tuhá, pružná.		<b>Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:</b>		<b>Obalový materiál:</b> Krájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL spodní folie: VAC M 175 Nekrájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL spodní folie: FLEX F 150	
		(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	ne	<b>Informace o přepravním materiálu:</b> Přepravka ( HDPE)			
		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	ne	<b>Specifikaci schválil dne:</b> 2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný			
		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.					