


<b>Název výrobku:</b> <b>Bůčkový plát na roládu</b> Vyrobeno dle PN07330		<b>Druh:</b> maso <b>Skupina:</b> výsekové maso	<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		<b>Alergologické informace:</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>Deklarace složení výrobku:</b> Vepřové maso.  <b>Technologický postup:</b> Čerstvé, čisté plátky bůčku o tloušťce 3 -5 mm a libovostí cca 50 %.  <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
		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
		<b>Smyslové požadavky:</b>	
<b>Vzhled, tvar:</b> čerstvé, neznečištěné. <b>Vůně:</b> charakteristická po čerstvém vepřovém mase. <b>Barva:</b> na řezu svalovina masově růžová a bílý tuk. <b>Textura (konzistence):</b> pevná, soudržná, neporušená.		(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	ne
		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	ne
		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.	
		<b>Fyzikálně-chemické požadavky:</b>	
		<b>Sledovaný parametr</b>	<b>Požadovaná hodnota / přípustné množství</b>
		Sůl	Metoda stanovení
		Tuk	PP CH 11
		<b>Sledovaný parametr</b>	<b>Skutečné hodnoty dle protokolu</b>
		Sůl	Metoda stanovení
		Tuk	výpočet
		-z toho nasycené mastné kyseliny	PP CH 02
		Sacharidy	PP CH 57
		-z toho cukry	Výpočet
		Bílkoviny	PP CH 50
		Sůl	PP CH 03
		<b>Mikrobiologické požadavky:</b>	
		<b>Sledovaný ukazatel</b>	<b>Přípustná hodnota</b>
		CPM	<10 <sup>6</sup>
		Escherichia coli	<10 <sup>3</sup>
		Termotolerantní Campylobacter	25g/neg.
		Yersinia enterocolitica	25g/neg.
		Salmonella spp.	25g/neg.
		Escherichia coli O157 : H7	25g/neg.
		<b>Obalový materiál:</b>	
		<b>Informace o přepravním materiálu:</b>	
		Přepravka (HDPE)	
		<b>Specifikaci schválil dne:</b>	
		2. 1. 2018	
		Mgr. Marcel Konečný	
		 Jatka a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: C247904275 KOS v Brně, odd. C, vl. 9438	