

Název výrobku:	Bok pikant Vyrobeno dle PN02350	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený	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:					
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 62 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; sušené floky papriky; směs extraktů koření (obsahuje nosič: dextrózu); jedlá sůl; stabilizátor: E452; maltodextrin; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; antioxidant: E300; řepkový olej; koření; aroma; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; stabilizátory: E451, E450; cukr; antioxidant: E301; hořčičné semínko ; koření: koriandr; jedlý rostlinný olej; protispěková látka: E551.	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?	ano				
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	ne				
		12. Oxid siričitý a siričitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siričitého?	ne				
		13. Lupina a lupinové produkty?	ne				
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne				
		Technologický postup:	kutrování suroviny a přísad => => speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení	Fyzikálně-chemické 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.	Sledovaný parametr		Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení		
		Sůl	< 2,5 % hm.	PP CH 11			
		Tuk	<34 % hm.	PP CH 02			
		Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení			
		Energetická hodnota	1309 kJ/100g 317 kcal/100g	výpočtem			
		Tuky	29 g/100g	PP CH 02			
		-z toho nasycené mastné kyseliny	18 g/100g	PP CH 57			
		Sacharidy	4,3 g/100g	Výpočtem			
		-z toho cukry	1,2 g/100g	PP CH 50			
		Bílkoviny	10 g/100g	PP CH 03			
		Sůl	2,1 g/100g	PP CH 42			
		Mikrobiologické požadavky:		Sledovaný ukazatel		Přípustná hodnota	
					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:		Krájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL spodní folie: VAC M 175 Nekrájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL spodní folie: FLEX F 150					
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masové růžová, viditelné části zeleniny. Textura (konzistence):tuhá, pružná.	Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:		Informace o přepravním materiálu: Přepavka (HDPE)			
		(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	ne	Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018			
		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	ne	Mgr. Marcel Konečný			
		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.					