


Název výrobku: Brněnský salám Vyrobeno dle PN00020		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		Fyzikálně-chemické požadavky:			
Trvanlivost výrobku: do 21 dnů od data uvedeného na klipse, do (minimální trvanlivost, použitelnost): data uvedeného na etiketě		Sledovaný parametr			
Deklarace složení výrobku: Vepřové maso 52 % hm.; hovězí maso 38 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; stabilizátor: E451; sušená zelenina: česnek; kvasničný extrakt; koření: pepř černý, muškátový ořech; dextróza; antioxidant: E316; látky zvýrazňující chuť a vůni: E621, E635; extrakty koření; barvivo: E120. Technologický postup: Hovězí surovina + přísady + voda a poté přídavek vepřové suroviny a vyseknutí na požadované zrno 4 -5mm => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) 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.		Požadovaná hodnota / přípustné množství			
		Metoda stanovení			
		Sůl	< 2,9 % hm.	PP CH 11	
		Tuk	< 28 % hm.	PP CH 02	
		Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	
		Energetická hodnota	1115 kJ/100g 269 kcal/100g	výpočtem	
		Tuky	23 g/100g	PP CH 02	
		-z toho nasycené mastné kyseliny	11 g/100g	PP CH 57	
		Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočtem	
		-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50	
		Bílkoviny	15 g/100g	PP CH 03	
		Sůl	2,4 g/100g	PP CH 42	
		Alergologické informace:		Mikrobiologické požadavky:	
		1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?		Sledovaný ukazatel	
2. Korýše a výrobky z nich?		Přípustná hodnota			
3. Vejce a výrobky z vajec?		CPM			
4. Ryby a výrobky z ryb?		Enterobacteriaceae			
5. Burské oříšky a výrobky z nich?		Koagulázopozitivní stafylokoky			
6. Sója a výrobky ze sóji?		Clostridium perfringens			
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?		Salmonella spp.			
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?		Listeria monocytogenes			
9. Celer a výrobky z celeru?					
10. Hořčice a výrobky z hořčice?					
11. Sezamová semínka a výrobky z nich?					
12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?					
13. Lupina a lupinové produkty?					
14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?					
Smyslové požadavky: Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, na řezu mozaika s pravidelně rozloženými částčkami tuku. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: hnědočervená. Textura (konzistence): tuhá, soudržná.		Obalový materiál: Plněno do nejdleho obalu. Vakuovací sáček Informace o přepravním materiálu: Přepravka (HDPE) Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný			
Potraviny 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.					