

<b>Název výrobku:</b> <b>Debrecínské párky</b> Vyrobeno dle PN01040		<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		<b>Alergologické informace:</b>		<b>Fyzikálně-chemické požadavky:</b>																																			
<b>Trvanlivost výrobku:</b> (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		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný parametr</th> <th>Požadovaná hodnota / přípustné množství</th> <th>Metoda stanovení</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sůl</td> <td>&lt; 2,1 % hm.</td> <td>PP CH 11</td> </tr> <tr> <td>Tuk</td> <td>&lt; 40 % hm.</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>Sledovaný parametr</td> <td>Skutečné hodnoty dle protokolu</td> <td>Metoda stanovení</td> </tr> <tr> <td>Energetická hodnota</td> <td>1489kJ/100g 361 kcal/100g</td> <td>výpočet</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td>35 g/100g</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené mastné kyseliny</td> <td>15 g/100g</td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td>&lt;0,5 g/100g</td> <td>Výpočet</td> </tr> <tr> <td>-z toho cukry</td> <td>&lt;0,5 g/100g</td> <td>PP CH 50</td> </tr> <tr> <td>Bílkoviny</td> <td>10 g/100g</td> <td>PP CH 03</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td>1,8 g/100g</td> <td>PP CH 42</td> </tr> </tbody> </table>			Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	Sůl	< 2,1 % hm.	PP CH 11	Tuk	< 40 % hm.	PP CH 02	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	Energetická hodnota	1489kJ/100g 361 kcal/100g	výpočet	Tuky	35 g/100g	PP CH 02	-z toho nasycené mastné kyseliny	15 g/100g	PP CH 57	Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočet	-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50	Bílkoviny	10 g/100g	PP CH 03	Sůl	1,8 g/100g	PP CH 42
Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení																																					
Sůl	< 2,1 % hm.	PP CH 11																																					
Tuk	< 40 % hm.	PP CH 02																																					
Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení																																					
Energetická hodnota	1489kJ/100g 361 kcal/100g	výpočet																																					
Tuky	35 g/100g	PP CH 02																																					
-z toho nasycené mastné kyseliny	15 g/100g	PP CH 57																																					
Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočet																																					
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50																																					
Bílkoviny	10 g/100g	PP CH 03																																					
Sůl	1,8 g/100g	PP CH 42																																					
<b>Deklarace složení výrobku:</b> Vepřové maso 49 % hm.; hovězí maso 19 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant:E250; koření; stabilizátory:E451, E450; cukr; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; antioxidant: E300; barviva: E160c, E120.		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																																					
<b>Technologický postup:</b> Hovězí surovina + přísady + šupinový led => kurování => přidavek vepřové suroviny a míchání do doby vmíchání do spojky => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)		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																																					
<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.		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>Mikrobiologické požadavky:</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný ukazatel</th> <th>Přípustná hodnota</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPM</td> <td>&lt;10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>&lt;10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Koagulázopozitivní stafylokoky</td> <td>&lt;10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens</td> <td>&lt;10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>25g/neg.</td> </tr> </tbody> </table>			Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	CPM	<10 <sup>5</sup>	Enterobacteriaceae	<10 <sup>3</sup>	Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 <sup>3</sup>	Clostridium perfringens	<10 <sup>2</sup>	Salmonella spp.	25g/neg.	Listeria monocytogenes	25g/neg.																			
Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota																																						
CPM	<10 <sup>5</sup>																																						
Enterobacteriaceae	<10 <sup>3</sup>																																						
Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 <sup>3</sup>																																						
Clostridium perfringens	<10 <sup>2</sup>																																						
Salmonella spp.	25g/neg.																																						
Listeria monocytogenes	25g/neg.																																						
<b>Smyslové požadavky:</b> Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, bez vzduchových dutin, na řezu zrnitý. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: hnědočervená. Textura (konzistence): soudržná, pružná.		<b>Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:</b>		<b>Obalový materiál:</b> Plněno do jedlého přírodního skopového střívka. vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL spodní fólie: EXP SC 5 PA HFP; MP 350																																			
		(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>																																			
		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.		2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný																																			

