

Název výrobku:	Eso párky Vyrobeno dle PN01030	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	Alergologické informace:	Fyzikálně-chemické požadavky:				
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	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	
Deklarace složení výrobku: Technologický postup: Legislativní požadavky:	Vepřové maso 67 % hm.; pitná voda; hovězí maso 10 % hm.; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření a bylinky (obsahuje hořčičnou mouku, celer); dextróza; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; laktóza ; aroma; stabilizátor: E450; antioxidanty: E300, E301; regulátor kyselosti: E330. Hovězí a vepřová surovina + přísady + šupinový led => kastrování => přidavek ledu => kastrování => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)	2. Korýše a výrobky z nich?	ne	Sůl	< 2,2 % hm.	PP CH 11	
		3. Vejce a výrobky z vajec?	ne	Tuk	< 28 % 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	1081 kJ/100g 261 kcal/100g	výpočet	
		6. Sója a výrobky ze sóji?	ne	Tuky	24 g/100g	PP CH 02	
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ano	-z toho nasycené mastné kyseliny	10 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	Výpočet	
		9. Celer a výrobky z celeru?	ano	-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50	
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ano	Bílkoviny	12 g/100g	PP CH 03	
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	ne	Sůl	1,8 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	Mikrobiologické požadavky:			
		13. Lupina a lupinové produkty?	ne	Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota		
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne	CPM	<10 ⁵		
		Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.	Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:		Enterobacteriaceae	<10 ³
(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	ne			Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 ³		
(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	ne			Clostridium perfringens	<10 ²		
(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.				Salmonella spp.	25g/neg.		
				Listeria monocytogenes	25g/neg.		
				Obalový materiál: Plněno do jedlého přírodního skopového střívka. vrchní fólie: BIAKER 65 XX PEEL spodní fólie: EXP SC 5 PA HFP; MP 350			
				Informace o přepravním materiálu: Převrácení (HDPE)			
				Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný			
							