


Název výrobku:	<b>Hovězí šunka z kýty</b> Vyrobeno dle PN02070	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený Kategorie: šunky (třída jakosti: nejvyšší jakosti)	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:	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?	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	
Deklarace složení výrobku:	Hovězí maso 91 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: dusitan sodný; koření: černý pepř; stabilizátor: trifosforečnany; cukr; antioxidant: askorban sodný.	2. Korýše a výrobky z nich?	Sůl	< 2,5 % hm.	PP CH 11	
Technologický postup:	Nastříkování => masírování=> speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení	3. Vejce a výrobky z vajec?	Tuk	< 5,3 % hm.	PP CH 02	
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.	4. Ryby a výrobky z ryb?	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	
		5. Burské oříšky a výrobky z nich?	Energetická hodnota	469 kJ/100g 112 kcal/100g	výpočet	
		6. Sója a výrobky ze sóji?	Tuky	3,8 g/100g	PP CH 02	
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	-z toho nasycené mastné kyseliny	1,7 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?	Sacharidy	< 0,5 g/100g	Výpočet	
		9. Celer a výrobky z celeru?	-z toho cukry	< 0,5 g/100g	PP CH 50	
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?	Bílkoviny	19 g/100g	PP CH 03	
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	Sůl	2,1 g/100g	PP CH 11	
		12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?	Mikrobiologické požadavky:			
		13. Lupina a lupinové produkty?	Sledovaný ukazatel			Přípustná hodnota
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	nekrájené			krájené
			CPM	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	
			Bakterie mléčného kvašení	-	<10 <sup>6</sup>	
			Enterobacteriaceae	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>3</sup>	
			Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 <sup>3</sup>	-	
			Clostridium perfringens	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>2</sup>	
			Salmonella spp.	25g/neg.	25g/neg.	
			Listeria monocytogenes	25g/neg.	25g/neg.	
			Obalový materiál:			
Smyslové požadavky:	<u>Konzistence:</u> v uceleném kusu pevná, soudržná <u>Vzhled v nároji a vypracování:</u> jednotlivé svaly patrné. <u>Chuť a vůně:</u> typická pro šunku, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký.	Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:	Smršitelný sáček; vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL spodní fólie: MP 250			
		(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	Informace o přepravním materiálu: Přepravka ( HDPE) Karton (vlnitá lepenka)			
		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018			
		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.	Mgr. Marcel Konečný			
			 Jatka a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: C247092275 KOS v Brně, odd. C, vl. 9438			