

<p>Název výrobku: Hovězí lůj Vyrobeno dle PN06870</p>	<p>Druh: maso Skupina: syrový lůj</p>	<p>Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz</p>
<p>Skladovací podmínky: od 0°C do + 7°C</p>	<p>Fyzikálně-chemické požadavky:</p>	
<p>Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):</p>	<p>Alergologické informace:</p>	
<p>Deklarace složení výrobku:</p>	<p>Hovězí tuk.</p>	<p>1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne</p> <p>2. Koryše a výrobky z nich? ne</p> <p>3. Vejce a výrobky z vajec? ne</p> <p>4. Ryby a výrobky z ryb? ne</p> <p>5. Burské ořechy a výrobky z nich? ne</p> <p>6. Soja a výrobky ze sóji? ne</p> <p>7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy? ne</p> <p>8. Ořechy, tj. mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, jedlé kaštiny, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich? ne</p> <p>9. Celer a výrobky z celeru? ne</p> <p>10. Hořčice a výrobky z hořčice? ne</p> <p>11. Sezamová semínka a výrobky z nich? ne</p> <p>12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého? ne</p> <p>13. Lupina a lupinové produkty? ne</p> <p>14. Měkkyší (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne</p>
<p>Technologický postup:</p>	<p>Hovězí povrchový a vmezežený tuk, světle žluté barvy. Vytěžený při bourání hovězích kusů.</p>	<p>Sledovaný parametr</p> <p>Sůl</p> <p>Tuk</p> <p>Sledovaný parametr</p> <p>Energetická hodnota</p> <p>Tuky</p> <p>-z toho nasycené</p> <p>masné kyseliny</p> <p>Sacharidy</p> <p>-z toho cukry</p> <p>Bílkoviny</p> <p>Sůl</p> <p>Metoda stanovení</p> <p>PP CH 11</p> <p>PP CH 02</p> <p>Metoda stanovení</p> <p>výpočet</p> <p>PP CH 02</p> <p>PP CH 57</p> <p>Výpočet</p> <p>PP CH 50</p> <p>PP CH 03</p> <p>PP CH 42</p>
<p>Legislativní požadavky:</p>	<p>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.; zákon 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.</p>	<p>Mikrobiologické požadavky:</p> <p>Sledovaný ukazatel</p> <p>CPM</p> <p>Escherichia coli</p> <p>Termotolerantní Campylobacter</p> <p>Yersinia enterocolitica</p> <p>Salmonella spp.</p> <p>Escherichia coli O157 : H7</p> <p>Připustná hodnota</p> <p><10⁶</p> <p><10³</p> <p>25g/neg.</p> <p>25g/neg.</p> <p>25g/neg.</p> <p>25g/neg.</p>
<p>Smyslové požadavky:</p>	<p>Vzhled, tvar: čerstvé, neznečištěné. Vůně: typická po čerstvém hovězím mase. Barva: na řezu světle žlutá. Textura (konzistence): pevná, soudržná, neporušená.</p>	<p>Informace o přepravním materiálu: Přeppravka (HDPE)</p> <p>Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza</p>
<p>Obalový materiál:</p> <p>Steinhauser logo Jatka a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C. v. l. 9438</p>		