

Název výrobku: Hovězí minipárky Vyrobeno dle PN00610		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: do data uvedeného na etiketě (minimální trvanlivost, použitelnost):		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:		2. Korýše a výrobky z nich?		ne	Sůl	< 2,4 % hm.	PP CH 11			
Technologický postup:		3. Vejce a výrobky z vajec?		ne	Tuk	< 22 % hm.	PP CH 02			
Legislativní požadavky:		4. Ryby a výrobky z ryb?		ne	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení			
Hovězí surovina + přísady + šupinový led => kutrování => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)		5. Burské oříšky a výrobky z nich?		ne	Energetická hodnota	938 kJ/100g 226 kcal/100g	výpočet			
		6. Sója a výrobky ze sóji?		ne	Tučky	18 g/100g	PP CH 02			
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?		ne	-z toho nasycené mastné kyseliny	9 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?		ne	-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50			
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?		ne	Bílkoviny	15 g/100g	PP CH 03			
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?		ne	Sůl	2 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			
		Potravinu obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:		ne	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.			
Smyslové požadavky:		Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, bez vzduchových dutin, na řezu zrnitý.			Listeria monocytogenes		25g/neg.			
		Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní.			Obalový materiál:					
		Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí.			Plněno do jedlého přírodního skopového střívka.					
		Barva: hnědočervená.			vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL					
		Textura (konzistence): soudržná, pružná.			spodní fólie: EXP SC 5 PA HFP					
					Informace o přepravním materiálu:					
					Přepravka (HDPE)					
					Specifikaci schválil dne:					
					2. 1. 2018					
					Mgr. Marcel Konečný					
										