


| | | | | | | | |
|--|--|---|--|---|--|--|-------------------------|
| Název výrobku: Kabanos Vyrobena dle PN01080 | | 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? | | Sledovaný parametr | | Požadovaná hodnota / přípustné množství | |
| Deklarace složení výrobku: Vepřové maso 51 % hm.; hovězí maso 16 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření: paprika sladká, kmín, paprika pálivá, pepř černý; stabilizátor: E451; glukózový sirup; sušená zelenina: česnek; antioxidant: E316; látky zvýrazňující chuť a vůni: E621, E635; extrakty koření; barvivo: E120. Technologický postup: Hovězí surovina + přísady => kutrování => přidavek škrobu => kutrování => přidavek vložky (vepřová surovina) a promíchání => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) 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. | | 2. Korýše a výrobky z nich? | | Metoda stanovení | | | |
| | | 3. Vejce a výrobky z vajec? | | Sůl | | < 2,7 % hm. | PP CH 11 |
| | | 4. Ryby a výrobky z ryb? | | Tuk | | < 27 % hm. | PP CH 02 |
| | | 5. Burské oříšky a výrobky z nich? | | Sledovaný parametr | | Skutečné hodnoty dle protokolu | Metoda stanovení |
| | | 6. Sója a výrobky ze sóji? | | Energetická hodnota | | 1093 kJ/100g 264 kcal/100g | výpočet |
| | | 7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy? | | Tuky | | 23 g/100g | PP CH 02 |
| | | 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? | | -z toho nasycené mastné kyseliny | | 9,2 g/100g | PP CH 57 |
| | | 9. Celer a výrobky z celeru? | | Sacharidy | | 4,1 g/100g | Výpočet |
| | | 10. Hořčice a výrobky z hořčice? | | -z toho cukry | | <0,5 g/100g | PP CH 50 |
| | | 11. Sezamová semínka a výrobky z nich? | | Bílkoviny | | 11 g/100g | PP CH 03 |
| | | 12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého? | | Sůl | | 2,3 g/100g | PP CH 42 |
| | | 13. Lupina a lupinové produkty? | | 9. Celer a výrobky z celeru? | | Mikrobiologické požadavky: | |
| | | 14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? | | 10. Hořčice a výrobky z hořčice? | | Sledovaný ukazatel | |
| | | Smyslové požadavky: Vzhled, tvar: bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná. | | 11. Sezamová semínka a výrobky z nich? | | Přípustná hodnota | |
| 12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého? | | | | CPM | | <10 ⁵ | |
| 13. Lupina a lupinové produkty? | | | | Enterobacteriaceae | | <10 ³ | |
| 14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? | | | | Koagulázopozitivní stafylokoky | | <10 ³ | |
| Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO: | | | | Clostridium perfringens | | <10 ² | |
| (a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů? | | | | Salmonella spp. | | 25g/neg. | |
| (b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy? | | | | Listeria monocytogenes | | 25g/neg. | |
| (c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy. | | Obalový materiál: | | Plněno do jedlého přírodního vepřového střívka. vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL spodní fólie: EXP SC 5 PA HFP | | | |
| Informace o přepravním materiálu: | | Prepravka (HDPE) | | Specifikaci schválil dne: | | | |
| 2. 1. 2018 | | Mgr. Marcel Konečný | |  | | | |