

Název výrobku:	Klobása „Vysočina“ Vyrobeno dle PN01000	Druh: masný výrobek Skupina: trvanlivý tepelně opracovaný, uzený	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0°C do + 20°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
Deklarace složení výrobku: Technologický postup: Legislativní požadavky:	Na 100g hotového výrobku bylo použito 93g vepřového masa a 40g hovězího masa; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; antioxidant: E316. Hovězí surovina + dusitanová solící směs + přísady => kutrování => přidavek nasekané zamražené vepřové suroviny => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení. 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?	ne
		3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
		4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
		5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
		6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
		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
		9. Celer a výrobky z celeru?	ne
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ne
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	ne
		12. Oxid siričitý a siričitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siričitého?	ne
		13. Lupina a lupinové produkty?	ne
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne
		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.
Smyslové požadavky:	<u>Konzistence: tužší, soudržná</u> <u>Vzhled v nákreji a vypracování: velmi jemná</u> <u>mozaika, tmavěji růžové barvy, řez lesklý,</u> <u>směrem k okraji tmavší.</u> <u>Chuť a vůně: aromatická po uzení, přiměřeně</u> <u>slané, kořeněné chuti, výrobek na skusu hutný,</u> <u>bez patrných tuhých částí.</u>	Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:	Mikrobiologické požadavky:
		(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	ne
		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	ne
		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.	
			Sledovaný parametr
			Požadovaná hodnota / přípustné množství
			Metoda stanovení
			Sůl
			< 4 % hm.
			PP CH 11
			Tuk
			< 50 % hm.
			PP CH 02
			Sledovaný parametr
			Skutečné hodnoty dle protokolu
			Metoda stanovení
			Energetická hodnota
			1791 kJ/100g 432 kcal/100g
			výpočtem
			Tuky
			38 g/100g
			PP CH 02
			-z toho nasycené mastné kyseliny
			17 g/100g
			PP CH 57
			Sacharidy
			<0,5 g/100g
			Výpočtem
			-z toho cukry
			<0,5 g/100g
			PP CH 50
			Bílkoviny
			23 g/100g
			PP CH 03
			Sůl
			3,8 g/100g
			PP CH 42
			Mikrobiologické požadavky:
			Sledovaný ukazatel
			Přípustná hodnota
			CPM
			-
			Bakterie mléčného kvašení
			-
			Enterobacteriaceae
			<10 ²
			Koagulázopozitivní stafylokoky
			<10 ³
			Clostridium perfringens
			<10 ²
			Salmonella spp.
			25g/neg.
			Listeria monocytogenes
			25g/neg.
			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: Přepavka (HDPE)
			Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018
			Mgr. Marcel Konečný