

Název výrobku:	Klobása s lískovými ořechy Vyrobeno dle PN00360	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:	Na 100g hotového výrobku bylo použito 85g vepřového masa a 36g hovězího masa; lískové oříšky 9 % hm. - obsahuje stopy ostatních suchých skořápkových plodů ; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; dextróza; koření: pepř bílý, pepř černý, muškátový květ; látky zvýrazňující chuť a vůni: E621, E635; aroma; kvasničný extrakt; antioxidant: E316; mouka hořčičná ; kyselina askorbová; barvivo: E120; regulátor kyselosti: E575; cukr; extrakty koření.	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?	ano
		9. Celer a výrobky z celeru?	ne
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ano
		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
		Technologický postup:	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.
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.	Sledovaný ukazatel	
Smyslové požadavky:	Konzistence: tužší, soudržná Vzhled v nároji a vypracování: velmi jemná mozaika, tmavěji růžové barvy, řez lesklý, směrem k okraji tmavší. Chuť a vůně: aromatická po uzení, přiměřeně slané chuti, výrobek na skusu hutný, bez patrných tuhých částí.	Přípustná hodnota	
		CPM	
		Bakterie mléčného kvašení	
		Enterobacteriaceae	
		Koagulázopozitivní stafylokoky	
		Clostridium perfringens	
		Salmonella spp.	
		Listeria monocytogenes	
		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: Přeprava (HDPE)			
Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018			
Mgr. Marcel Konečný			
			