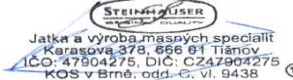


Název výrobku:	Královský bok Vyrobeno dle PN02500	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz		
Skladovací podmínky:	od 0°C do + 7°C / krájené od 0°C do + 5°C	Alergologické informace:			
Trvanlivost výrobku: (minimální 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:	Vepřové maso 97 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; cukr; stabilizátory: E451, E450; antioxidant: E301; aroma; barvivo E150d.	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		
		Technologický postup:	Nastříkování => masírování => speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení	Fyzikálně-chemické požadavky:	
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 parametr			
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: barva povrchu hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová, tuk bílý. Textura (konzistence): tuhá, pružná.	Požadovaná hodnota / přípustné množství			
		Metoda stanovení			
		Sůl	< 2,8 % hm.	PP CH 11	
		Tuk	< 23 % hm.	PP CH 02	
		Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	
		Energetická hodnota	1007 kJ/100g 243 kcal/100g	výpočtem	
		Tuky	19 g/100g	PP CH 02	
		-z toho nasycené mastné kyseliny	8,2 g/100g	PP CH 57	
		Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočtem	
		-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50	
		Bílkoviny	17 g/100g	PP CH 03	
		Sůl	2,3 g/100g	PP CH 42	
		Mikrobiologické požadavky:		Sledovaný ukazatel	
				Přípustná hodnota	
		nekrájené	krájené		
CPM		<10 ⁵	<10 ⁶		
Bakterie mléčného kvašení		-	<10 ⁶		
Enterobacteriaceae		<10 ³	<10 ³		
Koagulázopozitivní stafylokoky		<10 ³	-		
Clostridium perfringens		<10 ²	<10 ²		
Salmonella spp.		25g/neg.	25g/neg.		
Listeria monocytogenes		25g/neg.	25g/neg.		
Obalový materiál:		Krájené: vrchní folie: BIAXER 55XXPEEL PAPER STRIPE spodní folie: VAC M 175 Nekrájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL spodní folie: FLEX F 150			
Informace o přepravním materiálu: Přepravka (HDPE)		Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný			
		 Jatka a výroba masových specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: C247904275 KOS v Brně, odd. c, vl. 9438			