

Název výrobku: Krakovský salám Vyrobena dle PN00040		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 21 dnů od data uvedeného na klipse, do (minimální trvanlivost, použitelnost): data uvedeného na etiketě		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: Vepřové maso 65 % hm.; hovězí maso 28 % hm.; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření; stabilizátory: E451, E450; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; cukr; antioxidant: E316; barvivo: E120.		2. Korýše a výrobky z nich?		ne	Sůl	< 3 % hm.	PP CH 11																					
Technologický postup: Hovězí a vepřová surovina + přísady a vyseknutí na požadované zrno => narážení => sušení => uzení => tepelně opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)		3. Vejce a výrobky z vajec?		ne	Tuk	< 30 % hm.	PP CH 02																					
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 vyhlásek č.450/2004 Sb., č.4/2008 Sb., č.113/2005 Sb., č.252/2004 Sb; v platném znění.		4. Ryby a výrobky z ryb?		ne	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení																					
		5. Burské oříšky a výrobky z nich?		ne	Energetická hodnota	1207 kJ/100g 291 kcal/100g	výpočtem																					
		6. Sója a výrobky ze sóji?		ne	Tuky	25 g/100g	PP CH 02																					
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?		ne	-z toho nasycené mastné kyseliny	11 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	1,6 g/100g	Výpočtem																					
		9. Celer a výrobky z celeru?		ne	-z toho cukry	1,6 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	2,5 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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný ukazatel</th> <th colspan="2">Přípustná hodnota</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPM</td> <td colspan="2"><10⁵</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td colspan="2"><10³</td> </tr> <tr> <td>Koagulázopozitivní stafylokoky</td> <td colspan="2"><10³</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens</td> <td colspan="2"><10²</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td colspan="2">25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td colspan="2">25g/neg.</td> </tr> </tbody> </table>			Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota		CPM	<10 ⁵		Enterobacteriaceae	<10 ³		Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 ³		Clostridium perfringens	<10 ²		Salmonella spp.	25g/neg.		Listeria monocytogenes	25g/neg.	
Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota																											
CPM	<10 ⁵																											
Enterobacteriaceae	<10 ³																											
Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 ³																											
Clostridium perfringens	<10 ²																											
Salmonella spp.	25g/neg.																											
Listeria monocytogenes	25g/neg.																											
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?		ne	Obalový materiál: Plněno do nejedlého obalu. Vakuovací sáček																							
Smyslové požadavky:		Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, na řezu mozaika s pravidelně rozloženými částčkami tuku. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: hnědočervená. Textura (konzistence): tuhá, soudržná.		Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:		Informace o přepravním materiálu: Přepravka (HDPE)																						
		(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?		ne	Specifikaci schválil dne:																							
		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?		ne	2. 1. 2018																							
		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.			Mgr. Marcel Konečný																							

