

Název výrobku: <b>Lahůdkové párky</b> Vyrobeno dle PN01020		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:			
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?	ne		
Deklarace složení výrobku: Vepřové maso 49 % hm.; pitná voda; hovězí maso 7 % hm.; bramborový škrob; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; směs extraktů koření (obsahuje nosič: dextrózu); jedlá sůl; stabilizátor: E452; maltodextrin; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; antioxidant: E300; řepkový olej; koření; aroma.		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 siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?	ne		
		13. Lupina a lupinové produkty?	ne		
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne		
		Technologický postup: Hovězí surovina + vepřová surovina + přísady + led => kutrování => přidavek škrobu a ledu => kutrování => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)	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.	Mikrobiologické požadavky:				
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.	Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:				
	(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	ne	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
	(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	ne	Sůl	< 2,6 % hm.	PP CH 11
	(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.		Tuk	< 35 % hm.	PP CH 02
			Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
			Energetická hodnota	1075 kJ/100g 260 kcal/100g	výpočet
			Tuky	23 g/100g	PP CH 02
			-z toho nasycené mastné kyseliny	10 g/100g	PP CH 57
			Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočet
			-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
		Bílkoviny	11 g/100g	PP CH 03	
		Sůl	2,1 g/100g	PP CH 42	
		Obalový materiál: Plněno do jedlého kolagenního obalu. vrchní fólie: MB 60 HFP spodní fólie: EXP SC 5 PA HFP			
		Informace o přepravním materiálu: Přepavka (HDPE)			
		Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný			
					