


Název výrobku:	Lyoner Vyrobeno dle PN00220	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: (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 57 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; směs extraktů koření (obsahuje nosič: dextransu); stabilizátory: E450, E451; zahušňovač: modifikovaný kukuřičný škrob E1442, E407; látka zvyšující chuť a vůni: E621; antioxidant: E316; aroma; barvivo: E120.	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:	Surovina + přísady => masírování => narážení => tepelně opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení
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:	Vzhled, tvar: barva povrchu zlatavě 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.	Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:	
		(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	ne
		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	ne
		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.	
			Obalový materiál: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL spodní folie: FLEX F 150
			Mikrobiologické požadavky:
			Sledovaný ukazatel
			Prípustná hodnota
			CPM
			<10 ⁵
			Enterobacteriaceae
			<10 ³
			Koagulázopozitivní stafylokoky
			<10 ³
			Clostridium perfringens
			<10 ²
			Salmonella spp.
			25g/neg.
			Listeria monocytogenes
			25g/neg.
			Informace o přepravním materiálu: Přepavka (HDPE)
			Specifikaci schválil dne:
			2. 1. 2018
			Mgr. Marcel Konečný
			 Jatka a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C, vl. 9438