


<b>Název výrobku:</b> <b>Ostravská klobása</b> Vyrobena dle PN01180		<b>Druh:</b> masný výrobek <b>Skupina:</b> tepelně opracovaný, uzený		<b>Výrobce:</b> Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz						
<b>Skladovací podmínky:</b> od 0°C do + 7°C		<b>Alergologické informace:</b>		<b>Fyzikálně-chemické požadavky:</b>						
<b>Trvanlivost výrobku:</b> 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	<b>Sledovaný parametr</b>	<b>Požadovaná hodnota / přípustné množství</b>	<b>Metoda stanovení</b>			
<b>Deklarace složení výrobku:</b> Vepřové maso 75 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; stabilizátory: E450, E451; koření: kmín; zahušřovadlo: E407a; dextróza; látky zvýrazňující chuť a vůni: E621, E635; glukózový sirup; antioxidant: E316; extrakty koření; barvivo: E120; E150d.  <b>Technologický postup:</b> Vepřová surovina + přísady => promíchání => narážení => barvení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)  <b>Legislativní požadavky:</b> 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.		2. Korýše a výrobky z nich?		ne	Sůl	< 2,8 % hm.	PP CH 11			
		3. Vejce a výrobky z vajec?		ne	Tuk	< 35 % hm.	PP CH 02			
		4. Ryby a výrobky z ryb?		ne	<b>Sledovaný parametr</b>	<b>Skutečné hodnoty dle protokolu</b>	<b>Metoda stanovení</b>			
		5. Burské oříšky a výrobky z nich?		ne	<b>Energetická hodnota</b>	872 kJ/100g 210 kcal/100g	výpočet			
		6. Sója a výrobky ze sóji?		ne	<b>Tuky</b>	16 g/100g	PP CH 02			
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?		ne	-z toho nasycené mastné kyseliny	6,7 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	<b>Sacharidy</b>	3,1 g/100g	Výpočet			
		9. Celer a výrobky z celeru?		ne	-z toho cukry	3 g/100g	PP CH 50			
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?		ne	<b>Bílkoviny</b>	13 g/100g	PP CH 03			
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?		ne	<b>Sůl</b>	2,3 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	<b>Mikrobiologické požadavky:</b>					
		13. Lupina a lupinové produkty?		ne	<b>Sledovaný ukazatel</b>			<b>Přípustná hodnota</b>		
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?		ne	CPM			<10 <sup>5</sup>		
		<b>Smyslové požadavky:</b> Vzhled a barva na řezu: barva světle růžových kostek libové suroviny, s výrazně bílými kostkami tučné suroviny, stejnoměrně rozmístěné ve výrobku, bez vzduchových dutin a kolagenních částí. Chuť a vůně: příjemná po čerstvé uzenině, jemně kořeněná, výrazněji po uzení, lahodná. Konzistence: tuhá, pevná, soudržná, na omak zrnitá.		<b>Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:</b>						
(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?				ne	Enterobacteriaceae			<10 <sup>3</sup>		
(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?				ne	Koagulázopozitivní stafylokoky			<10 <sup>3</sup>		
(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.					Clostridium perfringens			<10 <sup>2</sup>		
				Salmonella spp.			25g/neg.			
			Listeria monocytogenes			25g/neg.				
<b>Obalový materiál:</b> Plněno do jedlého přírodního vepřového střívka. vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL spodní fólie: EXP SC 5 PA HFP						<b>Informace o přepravním materiálu:</b> Přepravka (HDPE)				
<b>Specifikaci schválil dne:</b>										
2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný										