

Název výrobku:	<b>Pálivý paprikový salám</b> Vyrobeno dle PN00550	Druh: masný výrobek Skupina: trvanlivý tepelně opracovaný, uzený; tepelně opracovaný – krájený, uzený	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0°C do + 20°C/ krájené od 0°C do +5°C	Alergologické informace:	Fyzikálně-chemické požadavky:
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě, do 40 dnů od data uvedeného na klipse	1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
Deklarace složení výrobku:	Na 100g hotového výrobku bylo použito 93g vepřového masa a 40g hovězího masa; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření; barvivo: paprikový extrakt E160c; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; antioxidant: E316; cukr; konzervant: natamycin (ošetření povrchu)-nepoužívá se u krájeného výrobku.	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:	Hovězí surovina + přísady => kutrování => + nasekaná zamrazená vepřová surovina => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení.
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:	<b>Konzistence:</b> tužší, soudržná <b>Vzhled v nároji a vypracování:</b> velmi jemná mozaika, paprikově červené barvy, řez lesklý, směrem k okraji tmavší. <b>Chuť a vůně:</b> aromatická po uzení, přiměřeně slané, kořeněné chuti, výrobek na skusu hutný, bez patrných tuhých částí.	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.	
			Mikrobiologické požadavky:
			Sledovaný ukazatel
			Přípustná hodnota
			nekrájené
			krájené
			CPM
			Bakterie mléčného kvašení
			Enterobacteriaceae
			Koagulázopozitivní stafylokoky
			Clostridium perfringens
			Salmonella spp.
			Listeria monocytogenes
			Obalový materiál:
			Plněno do nejdlejšího obalu.
			Informace o přepravním materiálu:
			Přepravka ( HDPE)
			Specifikaci schválil dne:
			2. 1. 2018
			Mgr. Marcel Konečný
			