

<b>Název výrobku:</b> <b>Párek Extra</b> Vyrobeno dle PN02440		<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>		2. Korýše a výrobky z nich?		ne	Sůl	< 2,5 % hm.	PP CH 11
<b>Technologický postup:</b>		3. Vejce a výrobky z vajec?		ne	Tuk	< 24 % hm.	PP CH 02
<b>Legislativní požadavky:</b>		4. Ryby a výrobky z ryb?		ne	<b>Sledovaný parametr</b>	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Vepřové maso 70 % hm.; hovězí maso 10 % hm.; pitná voda; sýr eidam 8 % hm.: <b>mléko</b> , jedlá sůl, sýrařské kultury; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; cukr; stabilizátor: E451; koření; antioxidant: E300; extrakt koření.		5. Burské oříšky a výrobky z nich?		ne	Energetická hodnota	1036 kJ/100g 250 kcal/100g	výpočet
Hovězí a vepřová surovina + přísady + šupinový led => kastrování => přidavek ledu => kastrování => narážení => sušení => uzení => tepelně opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)		6. Sója a výrobky ze sóji?		ne	Tučky	20 g/100g	PP CH 02
Vyrobeno dle PN02440		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?		<b>ano</b>	-z toho nasycené mastné kyseliny	9,1 g/100g	PP CH 57
Vepřové maso 70 % hm.; hovězí maso 10 % hm.; pitná voda; sýr eidam 8 % hm.: <b>mléko</b> , jedlá sůl, sýrařské kultury; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; cukr; stabilizátor: E451; koření; antioxidant: E300; extrakt koření.		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	<0,5 g/100g	Výpočet
Hovězí a vepřová surovina + přísady + šupinový led => kastrování => přidavek ledu => kastrování => narážení => sušení => uzení => tepelně opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)		9. Celer a výrobky z celeru?		ne	-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
Vyrobeno dle PN02440		10. Hořčice a výrobky z hořčice?		ne	Bílkoviny	17 g/100g	PP CH 03
Vepřové maso 70 % hm.; hovězí maso 10 % hm.; pitná voda; sýr eidam 8 % hm.: <b>mléko</b> , jedlá sůl, sýrařské kultury; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; cukr; stabilizátor: E451; koření; antioxidant: E300; extrakt koření.		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?		ne	Sůl	2,1 g/100g	PP CH 42
Hovězí a vepřová surovina + přísady + šupinový led => kastrování => přidavek ledu => kastrování => narážení => sušení => uzení => tepelně opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)		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>		
Vyrobeno dle PN02440		13. Lupina a lupinové produkty?		ne	<b>Sledovaný ukazatel</b>	<b>Přípustná hodnota</b>	
Hovězí a vepřová surovina + přísady + šupinový led => kastrování => přidavek ledu => kastrování => narážení => sušení => uzení => tepelně opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?		ne	CPM	<10 <sup>5</sup>	
Vyrobeno dle PN02440		Potravinové výrobky obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:		ne	Enterobacteriaceae	<10 <sup>3</sup>	
Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.		(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?		ne	Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 <sup>3</sup>	
Vyrobeno dle PN02440		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?		ne	Clostridium perfringens	<10 <sup>2</sup>	
Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.		/	Salmonella spp.	25g/neg.	
Vyrobeno dle PN02440		Obalový materiál:		ne	Listeria monocytogenes	25g/neg.	
Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.		Plněno do jedlého přírodního skopového střívka. vrchní fólie: BIAKER 65 XX PEEL spodní fólie: EXP SC 5 PA HFP		ne	<b>Informace o přepravním materiálu:</b> Přepravka (HDPE)		
Vyrobeno dle PN02440		Specifikaci schválil dne:		ne	2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný		
Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.		Logo výrobce:		ne			