

Název výrobku:	Párky s Olomouckými tvarůžky	Druh:	masný výrobek	Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz		
Skladovací podmínky:	od 0°C do + 7°C	Skupina:	tepelně opracovaný, uzený	Fyzikálně-chemické požadavky:			
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě	Alergologické informace:		Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	
Deklarace složení výrobku: Technologický postup: Legislativní požadavky:	Vepřové maso 80 % hm.; sýr Olomoucké tvarůžky 17 % hm.: tvaroh, jedlá sůl, mlékařské kultury; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: dusitan sodný; koření: pepř černý, kmín; sušená zelenina: česnek; stabilizátor: E451. Vepřová surovina + přísady => kastrování => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)	1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne	Sůl	< 2,7 % hm.	PP CH 11	
		2. Korýše a výrobky z nich?	ne	Tuk	< 28 % hm.	PP CH 02	
		3. Vejce a výrobky z vajec?	ne	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	
		4. Ryby a výrobky z ryb?	ne	Energetická hodnota	1174 kJ/100g 283 kcal/100g	výpočet	
		5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne	Tuky	24 g/100g	PP CH 02	
		6. Sója a výrobky ze sóji?	ne	-z toho nasycené mastné kyseliny	11 g/100g	PP CH 57	
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ano	Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočet	
		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	-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50	
		9. Celer a výrobky z celeru?	ne	Bílkoviny	18 g/100g	PP CH 03	
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ne	Sůl	2,2 g/100g	PP CH 42	
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	ne	Mikrobiologické požadavky:			
		12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?	ne	Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota		
		13. Lupina a lupinové produkty?	ne	CPM	<10 ⁵		
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne	Enterobacteriaceae	<10 ³		
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:		Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 ³		
		(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	ne	Clostridium perfringens	<10 ²		
		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	ne	Salmonella spp.	25g/neg.		
		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.		Listeria monocytogenes	25g/neg.		
				Obalový materiál: Plněno do jedlého přírodního skopového střívka. vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL spodní fólie: MP 350			
				Informace o přepravním materiálu: Přepavka (HDPE)			
				Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný			
							