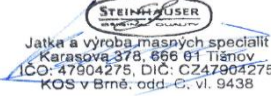


Název výrobku:	<b>Pečená šunka</b>	Druh:	masný výrobek	Výrobce:	Steinhauser, s.r.o.	
		Skupina:	tepelně opracovaný		Karasova 378, 666 01 Tišnov	
		Kategorie:	šunky (třída jakosti: nejvyšší jakost)		www.steinhauser.cz	
Skladovací podmínky:	od 0°C do + 7°C / krájené od 0°C do + 5°C	Alergologické informace:		Fyzikálně-chemické požadavky:		
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do 40-ti dnů od data uvedeného na klipse/do data uvedeného na etiketě	1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / připustné množství	Metoda stanovení
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 94 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; stabilizátory: E451; E450; dextróza; aroma; antioxidant: E316; cukr; stabilizátor: E433.	2. Korýše a výrobky z nich?	ne	Sůl	< 2,4 % hm.	PP CH 11
Technologický postup:	Nastříkovaní => masírování=> narážení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)	3. Vejce a výrobky z vajec?	ne	Tuk	< 5,5 % hm.	PP CH 02
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.326/2001 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.	4. Ryby a výrobky z ryb?	ne	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
		5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne	Energetická hodnota	482 kJ/100g 115 kcal/100g	výpočet
		6. Sója a výrobky ze sóji?	ne	Tuky	4,0 g/100g	PP CH 02
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne	-z toho nasycené mastné kyseliny	1,8 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	Sacharidy	0,7 g/100g	Výpočet
		9. Celer a výrobky z celeru?	ne	-z toho cukry	0,6 g/100g	PP CH 50
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ne	Bílkoviny	19 g/100g	PP CH 03
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	ne	Sůl	2,0 g/100g	PP CH 11
		12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?	ne	Mikrobiologické požadavky:		
		13. Lupina a lupinové produkty?	ne	Sledovaný ukazatel		
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne	Připustná hodnota		
					nekrájené	krájené
				CPM	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>
				Bakterie mléčného kvašení	-	<10 <sup>6</sup>
				Enterobacteriaceae	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>3</sup>
				Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 <sup>3</sup>	-
				Clostridium perfringens	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>2</sup>
				Salmonella spp.	25g/neg.	25g/neg.
				Listeria monocytogenes	25g/neg.	25g/neg.
				Obalový materiál:		
				Plněno do nejedlého obalu.		
				Vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL		
				Spodní fólie: VAC M 175		
				Informace o přepravním materiálu:		
				Přepavka ( HDPE)		
				Specifikaci schválil dne:		
				2. 1. 2018		
				Mgr. Marcel Konečný		
				 Játka a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47804275, DIČ: CZ47804275 KOS v Brně, odd. C, vl. 9438		
Smyslové požadavky:	<u>Konzistence:</u> v uceleném kusu pevná, soudržná <u>Vzhled v nároji a vypracování:</u> jednotlivé svaly patrné. <u>Chuť a vůně:</u> typická pro pečenou šunku, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký.	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.				