


Název výrobku: Pečený bok Vyrobeno dle PN01890		Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz	
Skladovací podmínky: od 0°C do + 7°C / krájené od 0°C do + 5°C		Alergologické informace:		
Trvanlivost výrobku: 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	
Deklarace složení výrobku: Vepřové maso 87 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; stabilizátory: E451, E450; cukr; antioxidant: E301; aroma; protispékavá látka: E551; emulgátor: E433; antioxidant: E320; cibule smažená; slunečnicový olej; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; glukózový sirup; extrakty koření; koření: kmín. Technologický postup: nastříkávání => masírování => speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení 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.		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 siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?	ne			
13. Lupina a lupinové produkty?	ne			
14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne			
		Fyzikálně-chemické požadavky:		
		Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
		Sůl	< 2,6 % hm.	PP CH 11
		Tuk	< 35 % hm.	PP CH 02
		Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
		Energetická hodnota	1306 kJ/100g 316 kcal/100g	výpočtem
		Tuky	29 g/100g	PP CH 02
		-z toho nasycené mastné kyseliny	12 g/100g	PP CH 57
		Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočtem
		-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
		Bílkoviny	13 g/100g	PP CH 03
		Sůl	2,2 g/100g	PP CH 42
		Mikrobiologické požadavky:		
		Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	
		CPM	<10 ⁵	
		Enterobacteriaceae	<10 ³	
		Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 ³	
		Clostridium perfringens	<10 ²	
		Salmonella spp.	25g/neg.	
		Listeria monocytogenes	25g/neg.	
		Obalový materiál:		
		vrchní folie: BIAKER 65 XX PEEL spodní folie: FLEX F 150		
		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: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně: odd. C, vl. 9438		
Smyslové požadavky:		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.		