

Název výrobku:	Spišská klobása Vyrobeno dle PN01170	Druh: masný výrobek Skupina: trvanlivý tepelně opracovaný, uzený	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz	
Skladovací podmínky:	od 0°C do + 20°C	Alergologické informace:	Fyzikálně-chemické požadavky:	
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě	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 80g vepřového masa a 53g hovězího masa; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření: paprika sladká, chilli, černý pepř, muškátový ořech; sacharóza; stabilizátor: E451; cukr; barvivo: E160c; antioxidant: E301; sušená zelenina: česnek.	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 + dusitanová solící směs + přísady => kutrování => přidavek nasekané zamražené vepřové suroviny => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => uzení => 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:	Konzistence: tužší, soudržná Vzhled v nároji a vypracování: velmi jemná mozaika, tmavěji růžové barvy, řez lesklý, směrem k okraji tmavší. Chuť a vůně: aromatická po uzení, přiměřeně slané chuti, výrobek na skusu hutný, bez patrných tuhých částí.	Potravinářské výrobky 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
			CPM	-
			Bakterie mléčného kvašení	-
			Enterobacteriaceae	<10 ²
			Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 ³
			Clostridium perfringens	<10 ²
			Salmonella spp.	25g/neg.
			Listeria monocytogenes	25g/neg.
			Obalový materiál:	
			Plněno do jedlého přírodního vepřového střívka.	
			vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL	
			spodní fólie: EXP SC 5 PA HFP	
			Informace o přepravním materiálu:	
			Přeprava (HDPE)	
			Specifikaci schválil dne:	
			2. 1. 2018	
			Mgr. Marcel Konečný	

