

Název výrobku: Tišnovská pečeně Vyrobeno dle PN01510		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		Fyzikálně-chemické požadavky:						
Trvanlivost výrobku: do data uvedeného na etiketě (minimální trvanlivost, použitelnost):		Alergologické informace:						
Deklarace složení výrobku: Vepřové maso 79 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušřovač: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; cukr; stabilizátory: E451, E450; antioxidant: E301; aroma. Technologický postup: nastříkávání => masírování => => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) 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.		1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení		
		2. Korýše a výrobky z nich?	ne	Sůl	< 2,9 % hm.	PP CH 11		
		3. Vejce a výrobky z vajec?	ne	Tuk	< 5,1 % hm.	PP CH 02		
		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	435 kJ/100g 103 kcal/100g	výpočtem		
		6. Sója a výrobky ze sóji?	ne	Tuky	3,6 g/100g	PP CH 02		
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne	-z toho nasycené mastné kyseliny	1,6 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	1,2 g/100g	Výpočtem		
		9. Celer a výrobky z celeru?	ne	-z toho cukry	0,7 g/100g	PP CH 50		
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ne	Bílkoviny	17 g/100g	PP CH 03		
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	ne	Sůl	2,4 g/100g	PP CH 42		
		12. Oxid siričitý a siričitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siričitého?	ne	Mikrobiologické požadavky:				
		13. Lupina a lupinové produkty?	ne	Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota			
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne	CPM	<10 ⁵			
Smyslové požadavky: Vzhled, tvar: barva povrchu zlatavě hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.		Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:		Enterobakteriaceae <10 ³	Koagulázopozitivní stafylokoky <10 ³	Clostridium perfringens <10 ²	Salmonella spp. 25g/neg.	Listeria monocytogenes 25g/neg.
		(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	ne	Obalový materiál: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL spodní folie: FLEX F 150				
		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	ne	Informace o přepravním materiálu: Přeprava E2 (HDPE)				
		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.		Specifikaci schválil dne:				
				2. 1. 2018				
				Mgr. Marcel Konečný				

