


Název výrobku: Tradiční špekáčky Vyrobeno dle PN01070		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		Alergologické informace:		Fyzikálně-chemické požadavky:																																			
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		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný parametr</th> <th>Požadovaná hodnota / přípustné množství</th> <th>Metoda stanovení</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tuk</td> <td>< 44 % hm.</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td>< 2,3 % hm.</td> <td>PP CH 42</td> </tr> <tr> <td>Sledovaný parametr</td> <td>Skutečné hodnoty dle protokolu</td> <td>Metoda stanovení</td> </tr> <tr> <td>Energetická hodnota</td> <td>1578 kJ/100g 382 kcal/100g</td> <td>výpočtem</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td>36 g/100g</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené mastné kyseliny</td> <td>15 g/100g</td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td>1,1 g/100g</td> <td>Výpočtem</td> </tr> <tr> <td>-z toho cukry</td> <td><0,5g/100g</td> <td>PP CH 50</td> </tr> <tr> <td>Bílkoviny</td> <td>13 g/100g</td> <td>PP CH 03</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td>1,9 g/100g</td> <td>PP CH 42</td> </tr> </tbody> </table>			Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	Tuk	< 44 % hm.	PP CH 02	Sůl	< 2,3 % hm.	PP CH 42	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	Energetická hodnota	1578 kJ/100g 382 kcal/100g	výpočtem	Tuky	36 g/100g	PP CH 02	-z toho nasycené mastné kyseliny	15 g/100g	PP CH 57	Sacharidy	1,1 g/100g	Výpočtem	-z toho cukry	<0,5g/100g	PP CH 50	Bílkoviny	13 g/100g	PP CH 03	Sůl	1,9 g/100g	PP CH 42
Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení																																					
Tuk	< 44 % hm.	PP CH 02																																					
Sůl	< 2,3 % hm.	PP CH 42																																					
Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení																																					
Energetická hodnota	1578 kJ/100g 382 kcal/100g	výpočtem																																					
Tuky	36 g/100g	PP CH 02																																					
-z toho nasycené mastné kyseliny	15 g/100g	PP CH 57																																					
Sacharidy	1,1 g/100g	Výpočtem																																					
-z toho cukry	<0,5g/100g	PP CH 50																																					
Bílkoviny	13 g/100g	PP CH 03																																					
Sůl	1,9 g/100g	PP CH 42																																					
Deklarace složení výrobku: Vepřové maso 54 % hm.; vepřové sádlo; hovězí maso 26 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: dusitan sodný; koření: sladká paprika, černý pepř, muškátový ořech; 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		Mikrobiologické požadavky: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný ukazatel</th> <th>Přípustná hodnota</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPM</td> <td><10⁵</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td><10³</td> </tr> <tr> <td>Koagulázopozitivní stafylokoky</td> <td><10³</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens</td> <td><10²</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>25g/neg.</td> </tr> </tbody> </table>			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.																			
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.																																						
Smyslové požadavky: Konzistence: pružná, křehká, soudržná. Vzhled v nároji a vypracování: na řezu vychlazeného výrobku barva světle až tmavě růžová, špekové kostky nepravidelně rozložené, připouští se drobná měkká zrna kolagenních částic, vzduchové dutinky v menším rozsahu a mírně vytavený tuk. Chuť a vůně: příjemná po čerstvé uzenině a koření, přiměřeně slaná a kořeněná, po ohřátí na skusu výrobek šťavnatý.		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		Obalový materiál: Plněno do jedlého přírodního vepřového střívka. vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL spodní fólie: EXP SC 5 PA HFP, MP 350 BLACK																																			
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.69/2001 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.		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		Informace o přepravním materiálu: Přepravka (HDPE)																																			
Technologický postup: Hovězí surovina + přísady => kastrování => kastrování => přidavek vepřové suroviny => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)		Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:		Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný																																			
		(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů? ne																																					
		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy? ne																																					
		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.																																					