

<b>Název výrobku:</b> Uzená žebírka Vyrobena dle PN01650		<b>Druh:</b> masný výrobek <b>Skupina:</b> tepelně opracovaný, uzený		<b>Výrobce:</b> Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz							
<b>Skladovací podmínky:</b> od 0°C do + 7°C		<b>Alergologické informace:</b>		<b>Fyzikálně-chemické požadavky:</b>							
<b>Trvanlivost výrobku:</b> do data uvedeného na etiketě, (minimální trvanlivost, použitelnost): do 5-ti dnů od data expedice		1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špald, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?		ne	<b>Sledovaný parametr</b>	<b>Požadovaná hodnota / přípustné množství</b>	<b>Metoda stanovení</b>				
<b>Deklarace složení výrobku:</b> Na 100g hotového výrobku bylo použito 113g vepřového masa; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250.		2. Korýše a výrobky z nich?		ne	Tuk	< 25 % hm.	PP CH 02				
<b>Technologický postup:</b> Naložení žebírek v solném láku => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)		3. Vejce a výrobky z vajec?		ne	Sůl	< 2,1 % hm.	PP CH 42				
<b>Legislativní požadavky:</b> 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.		4. Ryby a výrobky z ryb?		ne	<b>Sledovaný parametr</b>	<b>Skutečné hodnoty dle protokolu</b>	<b>Metoda stanovení</b>				
		5. Burské oříšky a výrobky z nich?		ne	Energetická hodnota	1124 kJ/100g 271 kcal/100g	výpočtem				
		6. Sója a výrobky ze sóji?		ne	Tuky	21 g/100g	PP CH 02				
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?		ne	-z toho nasycené mastné kyseliny	9,8 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	<0,5g/100g	Výpočtem				
		9. Celer a výrobky z celeru?		ne	-z toho cukry	<0,5g/100g	PP CH 50				
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?		ne	Bílkoviny	20 g/100g	PP CH 03				
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?		ne	Sůl	1,8 g/100g	PP CH 42				
		12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?		ne	<b>Mikrobiologické požadavky:</b>						
		13. Lupina a lupinové produkty?		ne	<b>Sledovaný ukazatel</b>		<b>Přípustná hodnota</b>				
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?		ne	CPM		<10 <sup>5</sup>				
					Enterobacteriaceae		<10 <sup>3</sup>				
					Koagulázopozitivní stafylokoky		<10 <sup>3</sup>				
					Clostridium perfringens		<10 <sup>2</sup>				
					Salmonella spp.		25g/neg.				
					Listeria monocytogenes		25g/neg.				
					<b>Obalový materiál:</b>						
					<b>Mikrotenový přířez</b>						
<b>Smyslové požadavky:</b>		<b>Vzhled, tvar:</b> barva povrchu zlatavě hnědá. <b>Vůně:</b> typická po uzenině, bez cizích vůní. <b>Chuť:</b> přiměřeně slaná, bez cizích chutí. <b>Barva:</b> masově růžová barva svaloviny.		<b>Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:</b>		<b>Informace o přepravním materiálu:</b>					
				(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?		ne	<b>Přepavka ( HDPE)</b>				
				(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?		ne	<b>Specifikaci schválil dne:</b>				
				(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.			2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný				
											