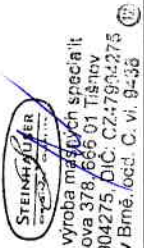


<b>Název výrobku:</b> <b>Uzená žebírka</b> Vyrobena dle PN01650	<b>Druh:</b> masný výrobek <b>Skupina:</b> tepelně opracovaný, uzený	<b>Výrobce:</b> Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz																																				
<b>Skladovací podmínky:</b> od 0°C do + 7°C	<b>Fyzikálně-chemické požadavky:</b>																																					
<b>Trvanlivost výrobku:</b> (minimální trvanlivost, použitelnost):	<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>&lt; 2,5 % hm.</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td>&lt; 2,1 % 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>1124 kJ/100g 271 kcal/100g</td> <td>výpočet</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td>21 g/100g</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené</td> <td>9,8 g/100g</td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>masné kyseliny</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td>&lt;0,5g/100g</td> <td>Výpočet</td> </tr> <tr> <td>-z toho cukry</td> <td>&lt;0,5g/100g</td> <td>PP CH 50</td> </tr> <tr> <td>Bílkoviny</td> <td>20 g/100g</td> <td>PP CH 03</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td>1,8 g/100g</td> <td>PP CH 42</td> </tr> </tbody> </table>		Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	Tuk	< 2,5 % hm.	PP CH 02	Sůl	< 2,1 % hm.	PP CH 42	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	Energetická hodnota	1124 kJ/100g 271 kcal/100g	výpočet	Tuky	21 g/100g	PP CH 02	-z toho nasycené	9,8 g/100g	PP CH 57	masné kyseliny			Sacharidy	<0,5g/100g	Výpočet	-z toho cukry	<0,5g/100g	PP CH 50	Bílkoviny	20 g/100g	PP CH 03	Sůl	1,8 g/100g	PP CH 42
Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení																																				
Tuk	< 2,5 % hm.	PP CH 02																																				
Sůl	< 2,1 % hm.	PP CH 42																																				
Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení																																				
Energetická hodnota	1124 kJ/100g 271 kcal/100g	výpočet																																				
Tuky	21 g/100g	PP CH 02																																				
-z toho nasycené	9,8 g/100g	PP CH 57																																				
masné kyseliny																																						
Sacharidy	<0,5g/100g	Výpočet																																				
-z toho cukry	<0,5g/100g	PP CH 50																																				
Bílkoviny	20 g/100g	PP CH 03																																				
Sůl	1,8 g/100g	PP CH 42																																				
<b>Deklarace složení výrobku:</b>	Na 100g hotového výrobku bylo použito 113g vepřového masa; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250.																																					
<b>Technologický postup:</b>	Naložení žebříků v solném láku => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)																																					
<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.																																					
<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>Alergologické informace:</b>																																						
1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špald, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne																																						
2. Koryše a výrobky z nich? ne																																						
3. Vejce a výrobky z vajec? ne																																						
4. Ryby a výrobky z ryb? ne																																						
5. Burské ořechy 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 ořechy, 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. Měkčíši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne																																						
<b>Obalový materiál:</b>																																						
<b>Mikrotenový přifez</b>																																						
<b>Informace o přepravním materiálu:</b>																																						
<b>Přepravka ( HDPE)</b>																																						
<b>Specifikaci schválil dne:</b>																																						
2. 1. 2017																																						
MVDr. Martin Jůza																																						



Jalka a výroba masných speciálit  
 Karasova 378, 666 01 Tišnov  
 IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275  
 KOS v Brně, loďč. C. v. I. 9-4-36