

Název výrobku: Uzená slanina bez kůže Vyrobeno dle PN01750		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, do 5-ti dnů od data expedice použitelnost):		1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?		<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>< 83 % hm.</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td>< 3,5 % 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>2902 kJ/100g 705 kcal/100g</td> <td>výpočtem</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td>75 g/100g</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené mastné kyseliny</td> <td>35 g/100g</td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td><0,5g/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>6,7 g/100g</td> <td>PP CH 03</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td>2,9 g/100g</td> <td>PP CH 42</td> </tr> </tbody> </table>			Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	Tuk	< 83 % hm.	PP CH 02	Sůl	< 3,5 % hm.	PP CH 42	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	Energetická hodnota	2902 kJ/100g 705 kcal/100g	výpočtem	Tuky	75 g/100g	PP CH 02	-z toho nasycené mastné kyseliny	35 g/100g	PP CH 57	Sacharidy	<0,5g/100g	Výpočtem	-z toho cukry	<0,5g/100g	PP CH 50	Bílkoviny	6,7 g/100g	PP CH 03	Sůl	2,9 g/100g	PP CH 42
Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení																																					
Tuk	< 83 % hm.	PP CH 02																																					
Sůl	< 3,5 % hm.	PP CH 42																																					
Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení																																					
Energetická hodnota	2902 kJ/100g 705 kcal/100g	výpočtem																																					
Tuky	75 g/100g	PP CH 02																																					
-z toho nasycené mastné kyseliny	35 g/100g	PP CH 57																																					
Sacharidy	<0,5g/100g	Výpočtem																																					
-z toho cukry	<0,5g/100g	PP CH 50																																					
Bílkoviny	6,7 g/100g	PP CH 03																																					
Sůl	2,9 g/100g	PP CH 42																																					
Deklarace složení výrobku: Vepřové maso 40 % hm.; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250.		2. Koryše a výrobky z nich?																																					
Technologický postup: Naložení hřbetního sádla v dusitanové solící směsi => => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)		3. Vejce a výrobky z vajec?																																					
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.		4. Ryby a výrobky z ryb?																																					
		5. Burské oříšky a výrobky z nich?																																					
		6. Sója a výrobky ze sóji?																																					
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?																																					
		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?																																					
		9. Celer a výrobky z celeru?																																					
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?																																					
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?																																					
		12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?																																					
		13. Lupina a lupinové produkty?																																					
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?																																					
				Mikrobiologické požadavky: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný ukazatel</th> <th>Příпустná 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	Příпустná 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	Příпустná 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:		Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:		Obalový materiál: Mikrotenový přířez																																			
Vzhled, tvar: barva povrchu zlatavě hnědá. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: tuk bílý. Textura (konzistence): tuhá, pružná.		(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?		Informace o přepravním materiálu: Přepravka (HDPE)																																			
		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?		Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018																																			
		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.		Mgr. Marcel Konečný																																			
																																							