

Název výrobku: Uzené koleno – zadní s kostí Vyrobeno dle PN01640		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?		ne	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Deklarace složení výrobku: Vepřové maso 76 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; cukr; stabilizátory: E451, E450; antioxidant: E301; aroma. Technologický postup: nastříkávání => masírování => sušení => uzení => 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.		2. Korýše a výrobky z nich?		ne	Tuk	< 12 % hm.	PP CH 02
		3. Vejce a výrobky z vajec?		ne	Sůl	< 2,7 % hm.	PP CH 42
		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	639 kJ/100g 153 kcal/100g	výpočtem
		6. Sója a výrobky ze sóji?		ne	Tuky	10 g/100g	PP CH 02
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?		ne	-z toho nasycené mastné kyseliny	4,4 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	1g/100g	Výpočtem
		9. Celer a výrobky z celeru?		ne	-z toho cukry	0,9g/100g	PP CH 50
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?		ne	Bílkoviny	14 g/100g	PP CH 03
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?		ne	Sůl	2,3 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	
					Enterobacteriaceae	<10 ³	
			Koagulázopozitivní stafylokoky	<10 ³			
			Clostridium perfringens	<10 ²			
			Salmonella spp.	25g/neg.			
			Listeria monocytogenes	25g/neg.			
			Obalový materiál: Mikrotenový přířez				
Smyslové požadavky:		Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:		Informace o přepravním materiálu: Přeprava (HDPE)			
Vzhled, tvar: barva povrchu zlatavě hnědá. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová barva svaloviny, tuk bílý. Textura (konzistence): tuhá, pružná.		(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?		ne	Specifikaci schválil dne:		
		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?		ne	2. 1. 2018		
		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.			Mgr. Marcel Konečný		

