

Název výrobku: Uzený hovězí jazyk Vyrobeno dle PN00140		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:			
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		
Deklarace složení výrobku: Hovězí maso 78 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; cukr; stabilizátory: E451, E450; antioxidant: E301; aroma.		2. Korýše a výrobky z nich?	ne		
		3. Vejce a výrobky z vajec?	ne		
Technologický postup: nastříkávání => masírování => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)		4. Ryby a výrobky z ryb?	ne		
		5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne		
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.		6. Sója a výrobky ze sóji?	ne		
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne		
		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		
		12. Oxid siričitý a siričitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siričitého?	ne		
		13. Lupina a lupinové produkty?	ne		
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne		
		Smyslové požadavky: <u>Vzhled, tvar:</u> barva povrchu zlatavě hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. <u>Vůně:</u> typická po uzenině, bez cizích vůní. <u>Chuť:</u> přiměřeně slaná, bez cizích chutí. <u>Barva:</u> na řezu masově růžová. <u>Textura (konzistence):</u> tuhá, pružná.		Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:	
				(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	ne
				(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	ne
				(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.	
				Fyzikálně-chemické požadavky:	
		Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství		
		Sůl	< 2,5 % hm.		
		Tuk	< 15 % hm.		
		Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu		
		Energetická hodnota	750 kJ/100g 180 kcal/100g		
		Tuky	12 g/100g		
		-z toho nasycené mastné kyseliny	5,4 g/100g		
		Sacharidy	2,4 g/100g		
		-z toho cukry	2,4 g/100g		
		Bílkoviny	15 g/100g		
		Sůl	2,1 g/100g		
		Mikrobiologické požadavky:			
		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.		
		Obalový materiál: Vakuovací sáček.			
		Informace o přepravním materiálu: Přepavka (HDPE)			
		Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný			
					