


Název výrobku:	<b>Vepřová kýta s kostí a kolenem</b> Vyrobeno dle PN07010	Druh: maso Skupina: výsekové maso	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: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě	1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne		
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso.	2. Korýše a výrobky z nich?	ne		
		3. Vejce a výrobky z vajec?	ne		
		4. Ryby a výrobky z ryb?	ne		
		5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne		
		6. Sója a výrobky ze sóji?	ne		
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne		
		Technologický postup:	Kýta bez paždíku, ocásku bez křížové kosti, bez nožičky oddělené v nejspodnější části kloubu hlezenního, kůže z kýty sejmuta až po řez, jímž se odděluje kolínko od kýty. Tukové krytí na povrchu upraveno na tloušťku maximálně 5 mm. Z pánevní dutiny musí být vyjmuty případné zbytky vnitřního tuku, kýta musí být začištěna a zbavena všech přívěsků a trásní masa.	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
		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.	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. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne
				Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:	
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: čerstvé, neznečištěné. Vůně: typická po čerstvém vepřovém mase. Barva: na řezu masově růžová svalovina. Textura (konzistence): pevná, soudržná, neporušená.	(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	ne		
		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	ne		
		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.			
		Informace o přepravním materiálu: Přeppravka (HDPE)			
		Specifikaci schválil dne:			
		2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný	 Jatka a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: C247904275 KOS v Brně, odd. C, vl. 9438		