

Název výrobku:	Bůčkový plát na roládu Vyrobeno dle PN07330		Druh: Skupina:	maso výsekové maso		Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz			
Skladovací podmínky:	od 0°C do + 7°C		Fyzikálně-chemické požadavky:							
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedení na etiketě		Alergologické informace:		Sledovaný parametr					
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso.		1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?		Požadovaná hodnota / přípustné množství		Metoda stanovení			
Technologický postup:	Čerstvé, čisté plátky bůčku o tloušťce 3 -5 mm a libovosti cca 50 %.	2. Koriške a výrobky z nich?	ne	Sůl			PP CH 11			
		3. Vejce a výrobky z vajec?	ne	Tuk			PP CH 02			
		4. Ryby a výrobky z ryb?	ne	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu		Metoda stanovení			
		5. Burské ořšky a výrobky z nich?	ne	Energetická hodnota			výpočetem			
		6. Sója a výrobky ze sóji?	ne	Tuky			PP CH 02			
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne	-z toho nasycené mastné kyseliny			PP CH 57			
		8. Ořechy, tj. mandle, lískové ořšky, vlašské ořechy, jedlé kaštiny, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich?	ne	Sacharidy			Výpočetem			
		9. Celer a výrobky z celeru?	ne	-z toho cukry			PP CH 50			
		10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ne	Bílkoviny			PP CH 03			
		11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	ne	Sůl			PP CH 42			
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.; zákon 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.		Mikrobiologické požadavky:							
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: čerstvé, neznetišťené. Vůně: charakteristická po čerstvém vepřovém mase. Barva: na řezu svalovina masově růžová a bílý tuk. Textura (konzistence): pevná, soudržná, neporušená.	Sledovaný ukazatel		Přípustná hodnota						
		CPM			<10 ⁶					
		Escherichia coli			<10 ³					
		Termotolerantní Campylobacter			25g/neg.					
		Yersinia enterocolitica			25g/neg.					
			Salmonella spp.			25g/neg.				
			Escherichia coli O157 : H7			25g/neg.				
			Obalový materiál:							
			Informace o přepravním materiálu:							
			Převážka (HDPE)							
			Specifikaci schválil dne:							
			2. 1. 2017							
			MVDr. Martin Jůza							
			 Jalka a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C, v. 9438							