

<p>Název výrobku: <b>Vepřové koleno</b> Vyrobeno dle PN07150</p>	<p>Druh: maso Skupina: výsekové maso</p>	<p>Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz</p>														
<p>Skladovací podmínky: od 0°C do + 7°C</p>	<p>Fyzikálně-chemické požadavky:</p>															
<p>Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost): do data uvedeného na etiketě</p>	<p>Alergologické informace:</p>	<p>Sledovaný parametr</p>														
<p>Deklarace složení výrobku: Vepřové maso.</p>	<p>1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne</p> <p>2. Koryše a výrobky z nich? ne</p> <p>3. Vejce a výrobky z vajec? ne</p> <p>4. Ryby a výrobky z ryb? ne</p> <p>5. Burské oříšky a výrobky z nich? ne</p> <p>6. Soja a výrobky ze sóji? ne</p> <p>7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy? ne</p> <p>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</p> <p>9. Celer a výrobky z celeru? ne</p> <p>10. Hořčice a výrobky z hořčice? ne</p> <p>11. Sezamová semínka a výrobky z nich? ne</p> <p>12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého? ne</p> <p>13. Lupina a lupinové produkty? ne</p> <p>14. Měkkyší (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne</p>	<p>Požadovaná hodnota / přípustné množství</p> <p>Metoda stanovení</p> <p>PP CH 11</p> <p>PP CH 02</p> <p>Metoda stanovení</p> <p>výpočet</p> <p>PP CH 02</p> <p>PP CH 57</p> <p>Výpočet</p> <p>PP CH 50</p> <p>PP CH 03</p> <p>PP CH 42</p>														
<p>Technologický postup: Vepřové koleno přední a zadní s kostí kryté kůží.</p> <p>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.</p>	<p>Mikrobiologické požadavky:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný ukazatel</th> <th>Přípustná hodnota</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPM</td> <td>&lt;10<sup>6</sup></td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>&lt;10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Termotolerantní Campylobacter</td> <td>25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Yersinia enterocolitica</td> <td>25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli O157 : H7</td> <td>25g/neg.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Obalový materiál:</p>		Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	CPM	<10 <sup>6</sup>	Escherichia coli	<10 <sup>3</sup>	Termotolerantní Campylobacter	25g/neg.	Yersinia enterocolitica	25g/neg.	Salmonella spp.	25g/neg.	Escherichia coli O157 : H7	25g/neg.
Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota															
CPM	<10 <sup>6</sup>															
Escherichia coli	<10 <sup>3</sup>															
Termotolerantní Campylobacter	25g/neg.															
Yersinia enterocolitica	25g/neg.															
Salmonella spp.	25g/neg.															
Escherichia coli O157 : H7	25g/neg.															
<p>Smyslové požadavky: Vzhled, tvar: čerstvé, neznečištěné. Vůně: typická po čerstvém vepřovém mase. Barva: na řezu masové růžová svalovina. Textura (konzistence): pevná, soudržná, neporušená.</p>	<p>Informace o přepravním materiálu: Přepravka (HDPE)</p> <p>Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza</p> <p>Steinhauser Jatka a výroba masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C. v. 9438</p>															