

Název výrobku:	Vepřový bok s kostí Vyrobeno dle PN07110	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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný parametr</th> <th>Požadovaná hodnota / přípustné množství</th> <th>Metoda stanovení</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sůl</td> <td></td> <td>PP CH 11</td> </tr> <tr> <td>Tuk</td> <td></td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>Sledovaný parametr</td> <td>Skutečné hodnoty dle protokolu</td> <td>Metoda stanovení</td> </tr> <tr> <td>Energetická hodnota</td> <td></td> <td>výpočet</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td></td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené mastné kyseliny</td> <td></td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td></td> <td>Výpočet</td> </tr> <tr> <td>-z toho cukry</td> <td></td> <td>PP CH 50</td> </tr> <tr> <td>Bílkoviny</td> <td></td> <td>PP CH 03</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td></td> <td>PP CH 42</td> </tr> </tbody> </table>				Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	Sůl		PP CH 11	Tuk		PP CH 02	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	Energetická hodnota		výpočet	Tuky		PP CH 02	-z toho nasycené mastné kyseliny		PP CH 57	Sacharidy		Výpočet	-z toho cukry		PP CH 50	Bílkoviny		PP CH 03	Sůl		PP CH 42
Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení																																				
Sůl		PP CH 11																																				
Tuk		PP CH 02																																				
Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení																																				
Energetická hodnota		výpočet																																				
Tuky		PP CH 02																																				
-z toho nasycené mastné kyseliny		PP CH 57																																				
Sacharidy		Výpočet																																				
-z toho cukry		PP CH 50																																				
Bílkoviny		PP CH 03																																				
Sůl		PP CH 42																																				
Technologický postup:	V hrušní špiče (podpleční část boku) musí být zbaven krvavého ořezu, hrušní špička musí být dostatečně kryta svalovou tkání. Bradavky odstraněny. Bok zbaven opony, zbytků plstního sádla, podélně zaříznut. Hrušní kost dělena středem.	Mikrobiologické požadavky:																																				
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.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný ukazatel</th> <th>Přípustná hodnota</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPM</td> <td><10°</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td><10³</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>				Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	CPM	<10°	Escherichia coli	<10 ³	Termotolerantní Campylobacter	25g/neg.	Yersinia enterocolitica	25g/neg.	Salmonella spp.	25g/neg.	Escherichia coli O157 : H7	25g/neg.																			
Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota																																					
CPM	<10°																																					
Escherichia coli	<10 ³																																					
Termotolerantní Campylobacter	25g/neg.																																					
Yersinia enterocolitica	25g/neg.																																					
Salmonella spp.	25g/neg.																																					
Escherichia coli O157 : H7	25g/neg.																																					
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: čerstvé, neznečištěné. Vůně: typická po čerstvém vepřovém mase. Barva: na řezu masové různě žlutá, sádlo bílé. Textura (konzistence): pevná, soudržná, neporušená.	Informace o přepravním materiálu: Přepravka (HDPE) Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2017 MVDr. Martin Jůza  Jaka a výrobce masných specialit Karasova 378, 666 01 Tišnov IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275 KOS v Brně, odd. C. vl. 9438 ⑫																																				