

Název výrobku:	<b>Vepřové půlky v jatečné úpravě</b> Vyrobeno dle PN05020	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	Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso.	2. Korýše a výrobky z nich?	ne	Sůl		PP CH 11
Technologický postup:	Půlící řez veden míšním kanálem, mícha je z míšního kanálu odstraněna i s tukem. Rozpůlení hrudní kosti nemusí být vedeno středem nýbrž v chrupavčité části napojení žeber na hrudní kost. Půlky jsou celé kryté kůží, bez přechínající části ocásku, zbavené krvavého masa v místě vpichu. Bok je začištěn rovným řezem, bradavky jsou odstraněny.	3. Vejce a výrobky z vajec?	ne	Tuk		PP CH 02
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.	4. Ryby a výrobky z ryb?	ne	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
		5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne	Energetická hodnota		výpočet
		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 oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštiny, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich?	ne	Sacharidy		Výpočet
		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
		12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?	ne	Mikrobiologické požadavky:		
		13. Lupina a lupinové produkty?	ne	Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	
		14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne	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.	
				Obalový materiál:		
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: čerstvé, neznečištěné. Vůně: typická po čerstvém vepřovém mase. Barva: na řezu masově růžová svalovina. Textura (konzistence): pevná, soudržná, neporušená.	Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO:		Informace o přepravním materiálu: Převrácení (HDPE)		
		(a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů?	ne	Specifikaci schválil dne:		
		(b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy?	ne	2. 1. 2018		
		(c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.		Mgr. Marcel Konečný		
						