


Název výrobku: Vepřový plátek - PLUMA Vyrobeno dle PN07580		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:	
Trvanlivost výrobku: do data uvedeného na etiketě (minimální trvanlivost, použitelnost):		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
Technologický postup: Plátek masa z vykostěné a upravené krkvice.		4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
		5. Burské oříšky 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.		6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
		7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
		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
		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
		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.	
		Fyzikálně-chemické požadavky:	
		Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství
		Sůl	PP CH 11
		Tuk	PP CH 02
		Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu
		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
		Mikrobiologické požadavky:	
		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: Převrácení (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	