

Název výrobku: Hovězí harfy Vyrobeno dle PN08160	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	Fyzikálně-chemické požadavky:																																		
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	<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>výpočtem</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>Výpočtem</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		výpočtem	Tuky		PP CH 02	-z toho nasycené mastné kyseliny		PP CH 57	Sacharidy		Výpočtem	-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		výpočtem																																	
Tuky		PP CH 02																																	
-z toho nasycené mastné kyseliny		PP CH 57																																	
Sacharidy		Výpočtem																																	
-z toho cukry		PP CH 50																																	
Bílkoviny	*	PP CH 03																																	
Sůl		PP CH 42																																	
Deklarace složení výrobku: Hovězí maso. Technologický postup: Hovězí kosti - od krku, vysokého a nízkého roštěnce. 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; zákona č.110/1997 Sb. a vyhlášky č.326/2001 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.368/2005 Sb., č.497/2005 Sb., č. 101/2007 Sb., č. 127/2008 Sb., č. 117/2011 Sb., č.252/2004 Sb; v platném znění.	Alergologické informace: <table border="1"> <tbody> <tr> <td>1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špald, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>2. Koryše a výrobky z nich?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>3. Vejce a výrobky z vajec?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>4. Ryby a výrobky z ryb?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>5. Burské ořechy a výrobky z nich?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>6. Soja a výrobky ze sóji?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>8. Ořechy, tj. mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, jedlé kaštiny, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>9. Celer a výrobky z celeru?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>10. Hořčice a výrobky z hořčice?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>11. Sezamová semínka a výrobky z nich?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>13. Lupina a lupinové produkty?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>14. Měkkyší (plíži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?</td> <td>ne</td> </tr> </tbody> </table>		1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špald, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne	2. Koryše a výrobky z nich?	ne	3. Vejce a výrobky z vajec?	ne	4. Ryby a výrobky z ryb?	ne	5. Burské ořechy a výrobky z nich?	ne	6. Soja a výrobky ze sóji?	ne	7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne	8. Ořechy, tj. mandle, lískové ořechy, 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. Měkkyší (plíži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne					
1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špald, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne																																		
2. Koryše a výrobky z nich?	ne																																		
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne																																		
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne																																		
5. Burské ořechy a výrobky z nich?	ne																																		
6. Soja a výrobky ze sóji?	ne																																		
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne																																		
8. Ořechy, tj. mandle, lískové ořechy, 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. Měkkyší (plíži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne																																		
Smyslové požadavky: Vzhled, tvar: čerstvé, neznečištěné. Vůně: typická po čerstvém hovězím masu. Barva: masové růžová svalovina. Textura (konzistence): pevná, soudržná, neporušená.	Obalový materiál: Informace o přepravním materiálu: Přepravka (HDPE) Specifikaci schválil dne: 10. 12. 2015 MVDr. Martin Jůza																																		