

<p>Název výrobku: Hovězí přední bez kostí - kliška Vyrobeno dle PN08102</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>Alergologické informace:</p>	<p>Fyzikálně-chemické požadavky:</p>
<p>Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost): Deklarace složení výrobku: Technologický postup:</p>	<p>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. Měkčíši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich? ne</p>	<p>Sledovaný parametr: Požadovaná hodnota / přípustné množství Metoda stanovení</p> <p>Sůl: PP CH 11 Tuk: PP CH 02</p> <p>Sledovaný parametr: Skutečné hodnoty dle protokolu Metoda stanovení</p> <p>Energetická hodnota: výpočet Tuky: PP CH 02 -z toho nasycené mastné kyseliny: PP CH 57 Sacharidy: Výpočetem -z toho cukry: PP CH 50 Bílkoviny: PP CH 03 Sůl: PP CH 42</p> <p>Mikrobiologické požadavky: Sledovaný ukazatel: Přípustná hodnota CPM: <10⁶ Escherichia coli: <10³ Termotolerantní Campylobacter: 25g/neg. Yersinia enterocolitica: 25g/neg. Salmonella spp.: 25g/neg. Escherichia coli O157 : H7: 25g/neg.</p>
<p>Legislativní požadavky: Smyslové požadavky:</p>	<p>Potraviny obsahující geneticky modifikované organismy (GMO) nebo vyrobené z GMO: (a) Byl výrobek vyroben z geneticky modifikovaných organismů? ne (b) Obsahuje výrobek geneticky modifikované organismy? ne (c) Surovina(-y), která obsahuje geneticky modifikované organismy.</p>	<p>Obalový materiál: Informace o přepravním materiálu: Přepavka (HDPE) Specifikaci schválil dne: 10. 12. 2015 MVDr. Martin Jůza</p>
<p>Vzhled, tvar: čerstvé, neznečištěné. Vůně: typická po čerstvém hovězím masu. Barva: na řezu masově růžová svalovina. Textura (konzistence): pevná, soudržná, neporušená.</p>		