

<p>Název výrobku: Hovězí svíčková Výrobno dle PN08050</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>Fyzikálně-chemické požadavky:</p>	
<p>Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost): Deklarace složení výrobku:</p>	<p>1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich? ne</p> <p>2. Korišše a výrobky z nich? ne</p> <p>3. Vejce a výrobky z vajec? ne</p> <p>4. Ryby a výrobky z ryb? ne</p> <p>5. Burské ořechy a výrobky z nich? ne</p> <p>6. Sója a výrobky ze sóji? ne</p> <p>7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy? ne</p> <p>8. Ořechy, tj. mandle, liskové ořechy, vlašské ořechy, jedlé kaštiny, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich? ne</p> <p>9. Celer a výrobky z celeru? ne</p> <p>10. Hořčice a výrobky z hořčice? ne</p> <p>11. Sezamová semínka a výrobky z nich? ne</p> <p>12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého? ne</p> <p>13. Lupina a lupinové produkty? ne</p> <p>14. Měkkyší(plži,mliži,hlavonožci) a produkty z nich? ne</p>	
<p>Technologický postup:</p>	<p>Hovězí maso.</p> <p>Hovězí svíčková zbařená loje, podélné šlachy a úzkého svalu (fetizku).</p>	
<p>Legislativní požadavky:</p>	<p>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.</p>	
<p>Sledovaný parametr</p>	<p>Požadovaná hodnota / přípustné množství</p>	<p>Metoda stanovení</p>
<p>Energetická hodnota</p> <p>Tuky</p> <p>-z toho nasycené</p> <p>masné kyseliny</p> <p>Sacharidy</p> <p>-z toho cukry</p> <p>Bílkoviny</p> <p>Sůl</p>	<p>Skutečné hodnoty dle protokolu</p>	<p>výpočtem</p> <p>PP CH 02</p> <p>PP CH 57</p> <p>Výpočtem</p> <p>PP CH 50</p> <p>PP CH 03</p> <p>PP CH 42</p>
<p>Mikrobiologické požadavky:</p>	<p>Sledovaný ukazatel Přípustná hodnota</p> <p>CPM <10⁶</p> <p>Escherichia coli <10³</p> <p>Termotolerantní Campylobacter 25g/neg.</p> <p>Yersinia enterocolitica 25g/neg.</p> <p>Salmonella spp. 25g/neg.</p> <p>Escherichia coli O157 : H7 25g/neg.</p>	
<p>Obalový materiál:</p>	<p>Obalový materiál:</p> <p>Informace o přepravním materiálu: Přeppravka (HDPE)</p> <p>Specifikaci schválil dne: 10. 12. 2015 MVDr. Martin Jůza</p>	