Název výrobku:	**Anglická slanina** Vyrobeno dle PN01670
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C / krájené od 0ºC do + 5°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 95 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; stabilizátory: E451, E450; cukr; antioxidant: E301; aroma; barvivo E150d.
Technologický postup:	nastřikování => masírování => speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: barva povrchu hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová, tuk bílý. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Druh: masný výrobek
Skupina: tepelně opracovaný, uzený

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Výrobce: Steinhauser, s.r.o.
Karasova 378, 666 01 Tišnov
www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 32 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1260 kJ/100g 305 kcal/100g	výpočtem
Tuky	27 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	12 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	15 g/100g	PP CH 03
Sůl	1,7 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	
	nekrájené	krájené
CPM	$<10^5$	$<10^6$
Bakterie mléčného kvašení	-	$<10^6$
Enterobakteriaceae	$<10^3$	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$	-
Clostridium perfringens	$<10^2$	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.	25g/neg.

Obalový materiál:
Krájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: VAC M 175
Nekrájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:
4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Bok pikant** Vyrobeno dle PN02350
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C / krájené od 0ºC do + 5°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 62 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; sušené paprikové floky; extrakty koření (na nosiči: dextróza); stabilizátor: E452; sušený glukozový sirup; antioxidant: E300; aroma; řepkový olej; koření; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; stabilizátory: E451, E450; cukr; antioxidant: E301; **hořčičné semínko**; koření: koriandr; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621, E635; protispékavá látka: E551.
Technologický postup:	kutrování suroviny a přísad => => speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut) => sušení => uzení
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová, viditelné části zeleniny. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské ořechy, a výrobky z nich?	ne
9. Celer a výrobky z celeru?	ne
10. Hořčice a výrobky z hořčice?	**ano**
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

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.	

Výrobce: Steinhauser, s.r.o.
Karasova 378, 666 01 Tišnov
www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,5 % hm.	PP CH 11
Tuk	<34 % hm.	PP CH 02

Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Energetická hodnota	1309 kJ/100g 317 kcal/100g	výpočtem
Tuky	29 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	18 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	4,3 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	1,2 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	10 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,1 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	
	nekrájené	krájené
CPM	$<10^5$	$<10^6$
Bakterie mléčného kvašení	-	$<10^6$
Enterobakteriaceae	$<10^3$	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$	-
Clostridium perfringens	$<10^2$	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.	25g/neg.

Obalový materiál:
Krájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: VAC M 175
Nekrájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:
4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 61 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Brněnský salám** Vyrobeno dle PN00020
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do 21 dnů od data uvedeného na klipse, do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 52 % hm.; hovězí maso 38 % hm.; pitná voda; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; sušená zelenina: česnek; koření: koriandr, pepř černý, muškátový ořech; stabilizátor: E451; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; antioxidant: E316; barvivo: E120; extrakt koření.
Technologický postup:	Hovězí surovina + přísady + voda a poté přídavek vepřové suroviny a vyseknutí na požadované zrno 4-5 mm => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, na řezu mozaika s pravidelně rozloženými částečkami tuku. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: hnědočervená. Textura (konzistence): tuhá, soudržná.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,9 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 28 % hm.	PP CH 02

Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Energetická hodnota	1115 kJ/100g 269 kcal/100g	výpočtem
Tuky	23 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	11 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	15 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,4 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do nejedlého obalu.
Vakuovací sáček

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Debrecínské párky** Vyrobeno dle PN01040
Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 49 % hm.; hovězí maso 19 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření; stabilizátory: E451, E450; cukr; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; antioxidant: E300; barviva: E160c, E120.
Technologický postup:	Hovězí surovina + přísady + šupinový led => kutrování => přídavek vepřové suroviny a míchání do doby vmíchání do spojky => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, bez vzduchových dutin, na řezu zrnitý. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: hnědočervená. Textura (konzistence): soudržná, pružná.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,1 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 40 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1489kJ/100g 361 kcal/100g	výpočtem
Tuky	35 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	15 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	10 g/100g	PP CH 03
Sůl	1,8 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do jedlého přírodního skopového střívka.
vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní fólie: SC XX 95 PLUS; MP 350

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Dědova klobása** Vyrobeno dle PN00750
Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 89 % hm.; pitná voda; kuchyňská sůl; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant E250; koření; cukr.
Technologický postup:	Surovina + přísady => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Konzistence: pružná, soudržná. Vzhled v nákroji a vypracování: na řezu barva masově růžová. Chuť a vůně: příjemná po čerstvé uzenině a koření, přiměřeně slaná a kořeněná.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,8 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 13 % hm.	PP CH 02

Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Energetická hodnota	688 kJ/100g 165 kcal/100g	výpočtem
Tuky	11 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	4,5 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	17 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,3 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do jedlého přírodního vepřového střívka.
vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Dědův bok** Vyrobeno dle PN01530	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C		
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě		
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 88 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; cukr; stabilizátory: E451, E450; zahušťovadlo: E407a; aroma; antioxidant: E301; sušená zelenina: česnek.		
Technologický postup:	nastřikování + přídavek česnekového granulátu => masírování => sušení => uzení => => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)		
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.		
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: barva povrchu zlatavě hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová svalovina, tuk bílý. Textura (konzistence): tuhá, pružná.		

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,6 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 35 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1332 kJ/100g 322 kcal/100g	výpočtem
Tuky	29 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	12 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	1,3 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	14 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,2 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Mikrotenový přířez, smrštitelný sáček
vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:
4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 61 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438
12

Název výrobku:	**Eso párky** Vyrobeno dle PN01030
Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 67 % hm.; pitná voda; hovězí maso 10 % hm.; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření: pepř, zázvor, **hořčičná mouka**, chilli, koření; dextróza; aromata; bylinky; stabilizátor: E450; antioxidanty: E300, E301; regulátor kyselosti: E330; extrakt koření; **laktóza**.
Technologický postup:	Hovězí a vepřová surovina + přísady + šupinový led => kutrování => přídavek ledu => kutrování => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	**ano**
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské ořechy, a výrobky z nich?	ne
9. Celer a výrobky z celeru?	ne
10. Hořčice a výrobky z hořčice?	**ano**
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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,2 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 28 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1081 kJ/100g 261 kcal/100g	výpočtem
Tuky	24 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	10 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	12 g/100g	PP CH 03
Sůl	1,8 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do jedlého přírodního skopového střívka.
vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní fólie: SC XX 95 PLUS; MP 350

Informace o přepravním materiálu:

Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438
12

Název výrobku:	**Florentino – salám s lískovými oříšky** Vyrobeno dle PN02570
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 20°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Na 100g hotového výrobku bylo použito 85g vepřového masa a 36g hovězího masa; **lískové oříšky** 9 % hm. - obsahuje stopy ostatních **suchých skořápkových plodů**; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; dextróza; koření: pepř bílý, pepř černý, muškátový květ; látky zvýrazňující chuť a vůni: E621, E635; aroma; kvasničný extrakt; antioxidant: E316; **mouka hořčičná**; kyselina askorbová; barvivo: E120; regulátor kyselosti: E575; cukr; extrakty koření; konzervant: natamycin (ošetření povrchu) - nepoužívá se u krájeného výrobku.
Technologický postup:	Hovězí surovina + dusitanová solicí směs + přísady => kutrování => přídavek nasekané zamražené vepřové suroviny => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení.
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.
Smyslové požadavky:	Konzistence: tužší, soudržná Vzhled v nákroji a vypracování: velmi jemná mozaika, tmavěji růžové barvy, řez lesklý, směrem k okraji tmavší. Chuť a vůně: aromatická po uzení, přiměřeně slané chuti, výrobek na skusu hutný, bez patrných tuhých částí.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	trvanlivý tepelně opracovaný, uzený

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské ořechy, a výrobky z nich?	**ano**
9. Celer a výrobky z celeru?	ne
10. Hořčice a výrobky z hořčice?	**ano**
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

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.	

Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 3,9 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 52 % hm.	PP CH 02

Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Energetická hodnota	1999 kJ/100g 483 kcal/100g	výpočtem
Tuky	44 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	16 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	1,4 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	1,3 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	22 g/100g	PP CH 03
Sůl	3,3 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	
	nekrájené	krájené
CPM	-	$<10^6$
Bakterie mléčného kvašení	-	$<10^6$
Enterobakteriaceae	$<10^2$	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$	-
Clostridium perfringens	$<10^2$	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do nejedlého obalu.

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 61 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Frankfurtské párky** Vyrobeno dle PN01020
Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 49 % hm.; pitná voda; hovězí maso 7 % hm.; bramborový škrob; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; extrakty koření (na nosiči: dextróza); stabilizátor: E452; sušený glukozový sirup; antioxidant: E300; aroma; řepkový olej; koření.
Technologický postup:	Hovězí surovina + vepřová surovina + přísady + led => kutrování => přídavek škrobu a ledu => kutrování => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,6 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 35 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1075 kJ/100g 260 kcal/100g	výpočtem
Tuky	23 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	10 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	11 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,1 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do jedlého kolagenního obalu.
vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní fólie: SC XX 95 PLUS; MP 350

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Gothajský salám** Vyrobeno dle PN00050
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do 30-ti dnů od data uvedeného na klipse, do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 25 % hm.; hovězí maso 19 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření; stabilizátory: E451, E450; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; antioxidant: E316; extrakt koření; barvivo: E120.
Technologický postup:	Hovězí a vepřová surovina + šupinový led + přísady => kutrování => přídavek škrobu => kutrování => přídavek vychlazeného špeku kutrování => narážení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, čistý, na řezu mozaika s pravidelně rozloženými částečkami tuku Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, výrazněji po paprice, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, soudržná

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,1 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 40 % hm.	PP CH 02

Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Energetická hodnota	1500 kJ/100g 364 kcal/100g	výpočtem
Tuky	36 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	16 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	1,6 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	< 0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	8,5 g/100g	PP CH 03
Sůl	1,8 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do nejedlého obalu.

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:
4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438
12

Název výrobku:	**Jemné párky** Vyrobeno dle PN01010
Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0 ºC do + 7 °C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 34 % hm.; hovězí maso 27 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; stabilizátory: E451, E450; koření; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; cukr; antioxidant: E300; aroma; barviva: E160c, E120.
Technologický postup:	Hovězí surovina + vepřová surovina + přísady => kutrování => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,5 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 27 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1057kJ/100g 255 kcal/100g	výpočtem
Tuky	22 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	9,8 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	4 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	9,9 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,1 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do jedlého přírodního vepřového střívka.
vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní fólie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Kabanos** Vyrobeno dle PN01080	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C		
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě		
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 51 % hm.; hovězí maso 16 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření: kmín, pepř černý, paprika sladká, koriandr, muškátový ořech, chilli; sušená zelenina: česnek; stabilizátor: E451; cukr; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; antioxidant: E316; barvivo: E160c, E120; aroma; extrakt koření.		
Technologický postup:	Hovězí surovina + přísady => kutrování => přídavek škrobu => kutrování => přídavek vložky (vepřová surovina) a promíchání => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)		
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.		
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.		

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,7 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 27 % hm.	PP CH 02

Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Energetická hodnota	1093 kJ/100g 264 kcal/100g	výpočtem
Tuky	23 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	9,2 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	4,1 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	11 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,3 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do jedlého přírodního vepřového střívka.
vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní fólie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Klobása s Chipotle paprikami a Cheddarem**
Druh:	masný výrobek trvanlivý
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0 ºC do + 20 °C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Na 100g hotového výrobku bylo použito 101g vepřového masa a 17g hovězího masa; **sýr** Cheddar 13,5 % hm.: **mléko**, mlékárenské kultury, barvivo E160b; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření: Chipotle paprika 0,4 % hm., pepř černý, kmín; sušená zelenina: cibule, česnek; cukr; antioxidant E316.
Technologický postup:	Hovězí surovina + dusitanová solicí směs + přísady => kutrování => přídavek nasekané zamražené vepřové suroviny => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut) => sušení.
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.
Smyslové požadavky:	<u>Konzistence:</u> tužší, soudržná <u>Vzhled v nákroji a vypracování</u>: velmi jemná mozaika, tmavěji růžové barvy, řez lesklý, směrem k okraji tmavší, s kousky papriky a sýra. <u>Chuť a vůně</u>: aromatická po uzení, po sýru a paprice, přiměřeně slané chuti, výrobek na skusu hutný, bez patrných tuhých částí, pikantní.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	**ano**
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 4,3 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 39 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1647 kJ/100g 397 kcal/100g	výpočtem
Tuky	33 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	15 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	< 0,5 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	< 0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	26 g/100g	PP CH 03
Sůl	3,6 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	-
Bakterie mléčného kvašení	-
Enterobakteriaceae	$<10^2$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do jedlého přírodního vepřového střeva.
vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní fólie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Královský bok** Vyrobeno dle PN02500
Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C / krájené od 0ºC do + 5°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 97 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; cukr; stabilizátory: E451, E450; antioxidant: E301; aroma; barvivo E150d.
Technologický postup:	Nastřikování => masírování => speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: barva povrchu hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová, tuk bílý. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,8 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 23 % hm.	PP CH 02

Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Energetická hodnota	1007 kJ/100g 243 kcal/100g	výpočtem
Tuky	19 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	8,2 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	17 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,3 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	
	nekrájené	krájené
CPM	$<10^5$	$<10^6$
Bakterie mléčného kvašení	-	$<10^6$
Enterobakteriaceae	$<10^3$	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$	-
Clostridium perfringens	$<10^2$	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.	25g/neg.

Obalový materiál:
Krájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: VAC M 175
Nekrájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:
4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 61 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Lahůdkové párky** Vyrobeno dle PN01020
Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 49 % hm.; pitná voda; hovězí maso 7 % hm.; bramborový škrob; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; extrakty koření (na nosiči: dextróza); stabilizátor: E452; sušený glukozový sirup; antioxidant: E300; aroma; řepkový olej; koření.
Technologický postup:	Hovězí surovina + vepřová surovina + přísady + led => kutrování => přídavek škrobu a ledu => kutrování => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,6 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 35 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1075 kJ/100g 260 kcal/100g	výpočtem
Tuky	23 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	10 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	11 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,1 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do jedlého kolagenního obalu.
vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní fólie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Lyoner** Vyrobeno dle PN00220
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 57 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; extrakty koření (na nosiči: dextróza); stabilizátor: E450; zahušťovadlo: modifikovaný kukuřičný škrob E1442; granulový vývar (koření, řepkový olej); želírující látka: E407; barvicí potravina: červená řepa; antioxidant: E316; aroma.
Technologický postup:	Surovina + přísady => masírování => narážení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení
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.
Smyslové požadavky:	<u>Vzhled, tvar</u>: barva povrchu zlatavě hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. <u>Vůně</u>: typická po uzenině, bez cizích vůní. <u>Chuť</u>: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. <u>Barva</u>: na řezu masově růžová, tuk bílý. <u>Textura (konzistence)</u>: tuhá, pružná.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 3,1 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 20 % hm.	PP CH 02

Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Energetická hodnota	858 kJ/100g 207 kcal/100g	výpočtem
Tuky	17 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	7,3 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	4,4 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	1,4 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	9,4 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,6 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Montík** Vyrobeno dle PN08610
Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do 30-ti dnů od data uvedeného na klipse, do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 56 % hm.; hovězí maso 11 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; **sójová bílkovina**; stabilizátory: E450, E451, E452; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621, E635; antioxidanty: E300, E301, E316; barviva: E120, E160c, E150d, E163, E168; zahušťovadla: E407, E407a, E410, E508, E412, E415, modifikovaný škrob E1420, E1422, 1442; emulgátor: E433, E472c, E472e; konzervanty: E211, E202; regulátory kyselosti: E330, E341, E516, E575; protispékavá látka: E551; dextróza; koření a extrakty koření; sušená zelenina; kouřové aroma; aroma; cukry. Může obsahovat stopy **laktózy, lepku, suchých skořápkových plodů** a **hořčice**.
Technologický postup:	Surovina + přísady => kutrování => narážení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: jemně vypracovaná spojka, bez vzduchových dutin. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, soudržná

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	**ano**
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	**ano**
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	**ano**
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské ořechy, a výrobky z nich?	**ano**
9. Celer a výrobky z celeru?	ne
10. Hořčice a výrobky z hořčice?	**ano**
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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,4 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 14 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	845 kJ/100g 202 kcal/100g	výpočtem
Tuky	12 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	5,2 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	10 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	< 0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	13 g/100g	PP CH 03
Sůl	2 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Bakterie mléčného kvašení	-
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do nejedlého obalu.

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 61 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Moravská krkovička** Vyrobeno dle PN01710
Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 76 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; cukr; stabilizátory: E451, E450; antioxidant: E301; aroma.
Technologický postup:	nastřikování => masírování => => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: barva povrchu zlatavě hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,5 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 18 % hm.	PP CH 02

Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Energetická hodnota	797 kJ/100g 192 kcal/100g	výpočtem
Tuky	15 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	6,8 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	0,6 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	13 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,1 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 61 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Oravská slanina** Vyrobeno dle PN01560
Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě, do 5-ti dnů od data expedice
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 70 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; stabilizátory: E451, E450; cukr; antioxidant: E301; aroma.
Technologický postup:	nastřikování => masírování => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: barva povrchu zlatavě hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová barva svaloviny, tuk bílý. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,8 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 31 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1209 kJ/100g 292 kcal/100g	výpočtem
Tuky	26 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	11 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	2,8 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	2,7 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	11 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,3 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Mikrotenový přířez

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Párek k opékání** Vyrobeno dle PN01240	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 64 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; extrakty koření (na nosiči: dextróza); stabilizátor: E450; zahušťovadlo: modifikovaný kukuřičný škrob E1442; granulový vývar (koření, řepkový olej); želírující látka: E407; barvicí potravina: červená řepa; antioxidant: E316; aroma.
Technologický postup:	Vepřová surovina + přísady => masírování => naražení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, soudržná

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,9 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 22 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	902 kJ/100g 218 kcal/100g	výpočtem
Tuky	19 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	7,8 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	2,3 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	1,1 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	10 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,4 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do jedlého přírodního vepřového střívka.
vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní fólie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438
12

Název výrobku:	**Párky k loupání** Vyrobeno dle PN01190
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 63 % hm.; pitná voda; hovězí maso 10 % hm.; bramborový škrob; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; extrakty koření (na nosiči: dextróza); stabilizátor: E452; sušený glukozový sirup; antioxidant: E300; aroma; řepkový olej; koření; hrachová mouka; citrusová vláknina.
Technologický postup:	Hovězí surovina + vepřová surovina + přísady + šupinový led => kutrování => přídavek škrobu a ledu => kutrování => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,6 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 25 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1047 kJ/100g 252 kcal/100g	výpočtem
Tuky	21 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	9,3 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	3,9 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	13 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,2 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do nejedlého celofánového obalu.
vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní fólie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438
12

Název výrobku:	**Pečený bok** Vyrobeno dle PN01890
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C / krájené od 0ºC do + 5°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 87 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; stabilizátory: E451, E450; cukr; antioxidant: E301; aroma; protispékavá látka: E551; emulgátor: E433; antioxidant: E320; cibule smažená: slunečnicový olej; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; glukózový sirup; extrakty koření; koření: kmín.
Technologický postup:	nastřikování => masírování => speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: barva povrchu zlatavě hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová, tuk bílý. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,6 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 35 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1306 kJ/100g 316 kcal/100g	výpočtem
Tuky	29 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	12 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	13 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,2 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:
4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 61 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438
12

Název výrobku:	**Retro Debrecínská pečeně** Vyrobeno dle PN01780
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C / krájené od 0ºC do + 5°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 94 % hm.; pitná voda; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; cukr; stabilizátory: E451, E450; antioxidant: E301; aroma; koření: paprika sladká; extrakty koření.
Technologický postup:	nastřikování => masírování => speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => sušení => uzení
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: barva povrchu paprikově červená, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Výrobce: Steinhauser, s.r.o.
Karasova 378, 666 01 Tišnov
www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,8 % hm.	PP CH 11
Tuk	<6,5 % hm.	PP CH 02

Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Energetická hodnota	532 kJ/100g 127 kcal/100g	výpočtem
Tuky	5 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	2 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	0,8 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	< 0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	20 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,3 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	
	nekrájené	krájené
CPM	$<10^5$	$<10^6$
Bakterie mléčného kvašení	-	$<10^6$
Enterobakteriaceae	$<10^3$	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$	-
Clostridium perfringens	$<10^2$	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.	25g/neg.

Obalový materiál:
Krájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: VAC M 175
Nekrájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)
Karton (vlnitá lepenka)

Specifikaci schválil dne:
4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných speciálit
Karasova 378, 666 61 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438
12

Název výrobku:	**Sekaná** Vyrobeno dle PN02190
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 70 % hm.; hovězí maso 29 % hm.; strouhanka: **pšeničná mouka**, pitná voda, droždí, řepkový olej, pekařský přípravek (**ječná sladová mouka**, emulgátory: E472e, E472c, cukr, glukóza, sušené droždí, regulátor kyselosti: E341, enzymy); dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření: kmín, extrakty koření: paprika; modifikovaný škrob; kyselina octová; antioxidant: E301; konzervanty: E211, E202. Může obsahovat stopy **mléka, vajec, sóji, sezamu, suchých skořápkových plodů** a **lupiny**.
Technologický postup:	kutrování => speciální úprava => => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: barva povrchu paprikově červená. Vůně: bez cizích vůní. Chuť: bez cizích chutí. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	**ano**
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	**ano**
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	**ano**
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské ořechy, a výrobky z nich?	**ano**
9. Celer a výrobky z celeru?	ne
10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ne
11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	**ano**
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?	**ano**
14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne

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.	

Výrobce: Steinhauser, s.r.o.
Karasova 378, 666 01 Tišnov
www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 3,1 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 32 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1355 kJ/100g 327 kcal/100g	výpočtem
Tuky	27 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	12 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	4,4 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	3,8 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	16 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,6 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 61 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Slovenský točený salám** Vyrobeno dle PN01060
Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 31 % hm.; hovězí maso 25 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; stabilizátory: E451, E450; koření; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; cukr; antioxidant: E300; aroma; barviva: E160c, E120.
Technologický postup:	Surovina + přísady => kutrování => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,5 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 23 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	959 kJ/100g 231 kcal/100g	výpočtem
Tuky	19 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	8,7 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	4,2 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	10 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,1 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do nejedlého kolagenního obalu.
vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní fólie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438
12

Název výrobku:	**Svratecká klobása** Vyrobeno dle PN01090
Skladovací podmínky:	od 0 ºC do + 7 °C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 58 % hm.; hovězí maso 21 % hm.; pitná voda; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření: paprika sladká, kmín, pepř černý, chilli; sušená zelenina: česnek; stabilizátor: E451; cukr; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; barvivo: E160c, E120; extrakt koření.
Technologický postup:	Surovina + přísady=> kutrování => naražení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: červenohnědá. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,4 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 25 % hm.	PP CH 02

Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Energetická hodnota	1092 kJ/100g 263 kcal/100g	výpočtem
Tuky	21 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	9,8 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	4,7 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	4,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	13 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,0 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do jedlého přírodního vepřového střívka.
vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní fólie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438
12

Název výrobku:	**Školní šunka** Vyrobeno dle PN02120
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C / krájené od 0ºC do + 5°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do 40-ti dnů od data uvedeného na klipse/do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 88 % hm.; pitná voda; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; stabilizátor: E451; cukr; antioxidant: E301; aroma.
Technologický postup:	Nastřikování => masírování=> narážení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Konzistence: v uceleném kusu pevná, soudržná Vzhled v nákroji a vypracování: jednotlivé svaly patrny. Chuť a vůně: typická pro šunku, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný
Kategorie:	šunky (třída jakosti: nejvyšší jakosti)

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,7 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 4,9 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	451 kJ/100g 107 kcal/100g	výpočtem
Tuky	3,4 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	1,4 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	0,5 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	19 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,2 g/100g	PP CH 11

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	
	nekrájené	krájené
CPM	$<10^5$	$<10^6$
Bakterie mléčného kvašení	-	$<10^6$
Enterobakteriaceae	$<10^3$	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$	-
Clostridium perfringens	$<10^2$	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do nejedlého obalu.

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:
4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Špekáčky Steinhauser** Vyrobeno dle PN01070	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 54 % hm.; vepřové sádlo; hovězí maso 26 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: dusitan sodný; koření: sladká paprika, černý pepř, muškátový ořech; sušená zelenina: česnek.
Smyslové požadavky:	Konzistence: pružná, křehká, soudržná. Vzhled v nákroji a vypracování: na řezu vychlazeného výrobku barva světle až tmavě růžová, špekové kostky nepravidelně rozložené, připouští se drobná měkká zrna kolagenních částic, vzduchové dutinky v menším rozsahu a mírně vytavený tuk. Chuť a vůně: příjemná po čerstvé uzenině a koření, přiměřeně slaná a kořeněná, po ohřátí na skusu výrobek šťavnatý.
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.69/2001 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.252/2004 Sb; v platném znění.
Technologický postup:	Hovězí surovina + přísady => kutrování => kutrování => přídavek vepřové suroviny => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Tuk	< 44 % hm.	PP CH 02
Sůl	< 2,3 % hm.	PP CH 42
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1578 kJ/100g 382 kcal/100g	výpočtem
Tuky	36 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	15 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	1,1 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	13 g/100g	PP CH 03
Sůl	1,9 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do jedlého přírodního vepřového střívka.
vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní fólie: SC XX 95 PLUS; MP 350 BLACK

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Špekáčky** Vyrobeno dle PN01050	Druh: Skupina:	masný výrobek tepelně opracovaný, uzený "ZARUČENÁ TRADIČNÍ SPECIALITA"
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz		

Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Hovězí maso 35 % hm.; vepřové sádlo, pitná voda, vepřové maso 16 % hm.; bramborový škrob; dusitanová solící směs (jedlá sůl, konzervant: dusitan sodný); koření: (sladká paprika, černý pepř, muškátový ořech); sušená zelenina: česnek; stabilizátory: trifosforečnany a difosforečnany; antioxidant: kyselina askorbová.
Organoleptické vlastnosti:	Povrchový vzhled a barva: Výrobek vyrobený ze směsi hovězího a vepřového masa v přírodním střevě, oddělený šňůrkováním. Barva výrobku je zlatohnědá s přístupným tmavším nebo světlejším odstínem bez zřetelných kouřových skvrn. Na povrchu výrobku jsou přípustné zaschlé kapky šťávy a světlejší plochy na místě dotyku jednotlivých kusů výrobků. Povrch je hladký nebo mírně vrásčitý. Výrobek nesmí být podlitý tukem nebo aspikem. Vzhled a barva na řezu: Na řezu je výrobek světle až tmavě růžové barvy, kousky vepřové slaniny jsou nepravidelně rozložené. Připouští se drobné měkké kolagenní částice a vzduchové dutinky. Chuť a vůně: příjemná po čerstvé uzenině, přiměřeně slaná, po použitém koření. Po ohřátí je výrobek šťavnatý. Konzistence: pevná, křehká, soudržná.
Technologický postup:	Hovězí surovina + přísady => kutrování => přídavek škrobu => kutrování => přídavek vepřové suroviny => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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, č.1151/2012; Nařízení Rady (ES) č.509/2006; 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.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
NaCl	< 2,5 %	PP CH 11
Tuk	< 45 %	PP CH 02
ČSB	> 6 %	PP CH 04
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1427 kJ/100g 346 kcal/100g	výpočtem
Tuky	33 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	15 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	1,1 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	< 0,5g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	9,7 g/100g	PP CH 03
Sůl	1,8 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do jedlého přírodního vepřového střívka.
vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní fólie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Šunka Gold** Vyrobeno dle PN02150
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C / krájené od 0ºC do + 5°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do 40-ti dnů od data uvedeného na klipse/do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 94 % hm.; pitná voda; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; stabilizátor: E451; cukr; antioxidant: E301; aroma.
Technologický postup:	Nastřikování => masírování=> narážení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	<u>Konzistence:</u> v uceleném kusu pevná, soudržná <u>Vzhled v nákroji a vypracování</u>: jednotlivé svaly patrny. <u>Chuť a vůně</u>: typická pro šunku, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný
Kategorie::	šunky (třída jakosti: nejvyšší jakost)

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,6 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 4,0 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	441 kJ/100g 105 kcal/100g	výpočtem
Tuky	2,5 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	1,1 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	0,5 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	20 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,2 g/100g	PP CH 11

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	
	nekrájené	krájené
CPM	$<10^5$	$<10^6$
Bakterie mléčného kvašení	-	$<10^6$
Enterobakteriaceae	$<10^3$	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$	-
Clostridium perfringens	$<10^2$	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do nejedlého obalu.
Vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
Spodní fólie: VAC M 175

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:
4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438
12

Název výrobku:	**Šunková klobása** Vyrobeno dle PN01110
Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 77 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: bramborový modifikovaný škrob E1420; E407a; stabilizátory: E451, E450; živočišná bílkovina (vepřová); koření; cukr; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; aroma; antioxidant: E301; barvivo: E120.
Technologický postup:	Vepřová surovina + přísady => kutrování => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,6 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 9,1 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	570 kJ/100g 136 kcal/100g	výpočtem
Tuky	7,6 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	3,3 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	1,5 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	1,1 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	15 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,1 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do jedlého přírodního vepřového střívka.
vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní fólie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Šunkové párečky** Vyrobeno dle PN01210
Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 61 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; extrakty koření (na nosiči: dextróza); stabilizátor: E450; zahušťovadlo: modifikovaný kukuřičný škrob E1442; granulový vývar (koření, řepkový olej); želírující látka: E407; barvicí potravina: červená řepa; antioxidant: E316; aroma.
Technologický postup:	Vepřová surovina + přísady => masírování => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,8 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 26 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1086 kJ/100g 262kcal/100g	výpočtem
Tuky	22 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	9,4 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	6,8 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	3,1 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	10 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,3 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do jedlého přírodního skopového střívka.
vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní fólie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Šunkový salám** Vyrobeno dle PN00010
Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C / krájené od 0ºC do + 5°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do 30-ti dnů od data uvedeného na klipse, do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 49 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; vepřové sádlo; hovězí maso 6 % hm.; stabilizátor: E451; zahušťovadlo: E407a; cukr; antioxidant: E301; aroma; koření.
Technologický postup:	Vepřová kýta zbavená vazivových a tukových částí se pomele => vymíchá se spojka a promíchá se v kutru na obrácené nože => narážení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	<u>Vzhled, tvar</u>: jemně vypracovaná spojka, bez vzduchových dutin, na řezu viditelné části svaloviny. <u>Vůně</u>: typická po uzenině, bez cizích vůní. <u>Chuť</u>: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí <u>Barva</u>: masově růžová. <u>Textura (konzistence)</u>: tuhá, soudržná

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,5 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 20 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	471 kJ/100g 113 kcal/100g	výpočtem
Tuky	6,5 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	2,9 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	2,4 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	< 0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	11 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,1 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	
	nekrájené	krájené
CPM	$<10^5$	$<10^6$
Bakterie mléčného kvašení	-	$<10^6$
Enterobakteriaceae	$<10^3$	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$	-
Clostridium perfringens	$<10^2$	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do nejedlého obalu.

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Šunkový salám zauzený ČSN 1977**
Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený.
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 82 % hm.; hovězí maso 7 % hm.; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; bramborový škrob; cukr; koření: bílý pepř, muškátový ořech; sušená zelenina: česnek.
Technologický postup:	Hovězí a vepřová surovina + přísady => kutrování => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	<u>Vzhled, tvar</u>: výrobek úhledného tvaru, na řezu viditelné části svaloviny. <u>Vůně</u>: typická po uzenině, bez cizích vůní. <u>Chuť</u>: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. <u>Barva</u>: masově růžová. <u>Textura (konzistence):</u> tuhá, soudržná.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,5 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 13 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	708kJ/100g 170 kcal/100g	výpočtem
Tuky	11 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	4,6 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	18 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,1 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Bakterie mléčného kvašení	$<10^3$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:

Plněno do nejedlého obalu.
Vakuovací sáček.

Informace o přepravním materiálu:

Přepravka (HDPE).

Specifikaci schválil dne:
4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438
12

Název výrobku:	**Šunkový triangl** Vyrobeno dle PN02320
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 65 % hm; pitná voda; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a; živočišná bílkovina (vepřová); cukr; stabilizátory: E451, E450; antioxidant: E301; barvivo: E120.
Technologický postup:	nastřikování => masírování => speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení => uzení
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.
Smyslové požadavky:	<u>Vzhled, tvar</u>: výrobek úhledného, trojúhelníkového tvaru, po obvodu 3mm vrstva tuku. <u>Vůně</u>: typická po uzenině, bez cizích vůní. <u>Chuť</u>: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. <u>Barva</u>: na řezu masově růžová. <u>Textura (konzistence)</u>: tuhá, pružná.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Tuk	< 9 %	PP CH 02
NaCl	< 2,7 %	PP CH 11
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	543 kJ/100g 130 kcal/100g	výpočtem
Tuky	7,5 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	3,2 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	1,9 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	1,2 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	14 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,3 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	
	nekrájené	krájené
CPM	$<10^5$	-
Bakterie mléčného kvašení	-	-
Enterobakteriaceae	$<10^3$	-
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$	-
Clostridium perfringens	$<10^2$	-
Salmonella spp.	25g/neg.	-
Listeria monocytogenes	25g/neg.	-

Obalový materiál:
Nekrájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:
4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 61 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438
12

Název výrobku:	**Tišnovská klobása** Vyrobeno dle PN01100	Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Skladovací podmínky:	od 0 ºC do + 7 °C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 63 % hm.; hovězí maso 22 % hm.; pitná voda; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření: paprika sladká, kmín, chilli, pepř černý; sušená zelenina: česnek; stabilizátor: E451; cukr; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; antioxidant: E316; barvivo: E120; extrakt koření.
Technologický postup:	Hovězí surovina + přísady => kutrování=> přídavek vepřové suroviny a promíchání => naražení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin, na řezu viditelná zrnitost. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: hnědočervená. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Tuk	< 30 % hm.	PP CH 02
Sůl	< 2,2 % hm.	PP CH 42
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1190 kJ/100g 287 kcal/100g	výpočtem
Tuky	25 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	11 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	2,1 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	2,1 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	13 g/100g	PP CH 03
Sůl	1,8 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do jedlého přírodního vepřového střívka.
vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní fólie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Tišnovská pečeně** Vyrobeno dle PN01510
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 79 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; cukr; stabilizátory: E451, E450; antioxidant: E301; aroma.
Technologický postup:	nastřikování => masírování => => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: barva povrchu zlatavě hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,9 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 5,1 % hm.	PP CH 02

Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Energetická hodnota	435 kJ/100g 103 kcal/100g	výpočtem
Tuky	3,6 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	1,6 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	1,2 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	0,7 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	17 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,4 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka E2 (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Tišnovské koleno** Vyrobeno dle PN02590
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C / krájené od 0ºC do + 5°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 94 % hm.; pitná voda; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; cukr; zahušťovadlo: E407a; stabilizátory: E451, E450; antioxidant: E301; aroma.
Technologický postup:	nastřikování => masírování => speciální úprava => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: barva povrchu zlatavě hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,1 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 7,3 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	553 kJ/100g 132 kcal/100g	výpočtem
Tuky	5,8 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	2,3 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	19 g/100g	PP CH 03
Sůl	1,8 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	
	nekrájené	krájené
CPM	$<10^5$	$<10^6$
Bakterie mléčného kvašení	-	$<10^6$
Enterobakteriaceae	$<10^3$	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$	-
Clostridium perfringens	$<10^2$	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.	25g/neg.

Obalový materiál:
Krájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: VAC M 175
Nekrájené: vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: SC XX 95 PLUS
smrštitelný vakuový sáček

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)
Karton (vlnitá lepenka)

Specifikaci schválil dne:
4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438
12

Název výrobku:	**Trampské cigáro** Vyrobeno dle PN01120
Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0 ºC do + 7 °C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 64 % hm.; hovězí maso 21 % hm.; pitná voda; bramborový škrob; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření: paprika sladká, kmín, pepř černý, chilli, koriandr, muškátový ořech; sušená zelenina: česnek; stabilizátor: E451; cukr; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; antioxidant E316; extrakt koření.
Technologický postup:	Hovězí surovina + přísady => kutrování => přídavek škrobu => kutrování => přídavek vložky (vepřová surovina) a promíchání na obrácené nože => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,4 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 33 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1262 kJ/100g 305 kcal/100g	výpočtem
Tuky	28 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	12 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	0,9 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	14 g/100g	PP CH 03
Sůl	2 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do jedlého kolagenního obalu.
vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní fólie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438
12

Název výrobku:	**Uzená slanina bez kůže** Vyrobeno dle PN01750
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě, do 5-ti dnů od data expedice
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 40 % hm.; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250.
Technologický postup:	Naložení hřbetního sádla v dusitanové solící směsi => => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: barva povrchu zlatavě hnědá. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: tuk bílý. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Tuk	< 83 % hm.	PP CH 02
Sůl	< 3,5 % hm.	PP CH 42

Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Energetická hodnota	2902 kJ/100g 705 kcal/100g	výpočtem
Tuky	75 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	35 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	<0,5g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	6,7 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,9 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Mikrotenový přířez

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Uzená žebírka** Vyrobeno dle PN01650
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě, do 5-ti dnů od data expedice
Deklarace složení výrobku:	Na 100g hotového výrobku bylo použito 113g vepřového masa; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250.
Technologický postup:	Naložení žebírek v solném láku => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	<u>Vzhled, tvar</u>: barva povrchu zlatavě hnědá. <u>Vůně</u>: typická po uzenině, bez cizích vůní. <u>Chuť</u>: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. <u>Barva</u>: masově růžová barva svaloviny.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Tuk	< 25 % hm.	PP CH 02
Sůl	< 2,1 % hm.	PP CH 42

Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Energetická hodnota	1124 kJ/100g 271 kcal/100g	výpočtem
Tuky	21 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	9,8 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	<0,5g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	20 g/100g	PP CH 03
Sůl	1,8 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Mikrotenový přířez

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Uzený lalok** Vyrobeno dle PN01680
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě, do 5-ti dnů od data expedice
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 62 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; stabilizátory: E451, E450; cukr; antioxidant: E301; aroma.
Technologický postup:	nastřikování => masírování => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: barva povrchu zlatavě hnědá, výrobek úhledného, typického tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová barva svaloviny, tuk bílý. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,4 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 34 % hm.	PP CH 02

Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Energetická hodnota	1280 kJ/100g 310 kcal/100g	výpočtem
Tuky	29 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	13 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	2,6 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	2,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	9,8 g/100g	PP CH 03
Sůl	2 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Mikrotenový přířez

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Vepřová žebírka syrová - krkovice** Vyrobeno dle PN07172
Druh:	maso
Skupina:	výsekové maso
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso.
Technologický postup:	Žebírka získaná sejmutím svalstva krkovice.
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.
Smyslové požadavky:	<u>Vzhled, tvar</u>: čerstvé, neznečištěné. <u>Vůně</u>: typická po čerstvém vepřovém mase. <u>Barva</u>: na řezu masově růžová svalovina. <u>Textura (konzistence)</u>: pevná, soudržná, neporušená.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

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

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:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Vídeňské párky se sýrem** Vyrobeno dle PN01130
Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený
Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 73 % hm.; pitná voda; hovězí maso 11 % hm.; **sýr** Eidam 8 % hm.: **mléko**, jedlá sůl, sýrařské kultury; dusitanová solicí směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření: pepř, zázvor, **hořčičná mouka**, chilli, koření; dextróza; aromata; bylinky; stabilizátor: E450; antioxidanty: E300, E301; regulátor kyselosti: E330; extrakt koření; řepkový olej; extrakty koření (paprika, rozmarýn); **laktóza**.
Technologický postup:	Hovězí a vepřová surovina + přísady => kutrování => přídavek ledu a sýru => kutrování => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 °C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: výrobek úhledného tvaru, bez kouřových skvrn, bez vzduchových dutin. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. Barva: masově růžová. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	**ano**
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské ořechy, a výrobky z nich?	ne
9. Celer a výrobky z celeru?	ne
10. Hořčice a výrobky z hořčice?	**ano**
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

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.	

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,9 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 40 % hm.	PP CH 02
Sledovaný parametr	**Skutečné hodnoty dle protokolu**	**Metoda stanovení**
Energetická hodnota	1102kJ/100g 266 kcal/100g	výpočtem
Tuky	23 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	10 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	14 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,4 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do jedlého přírodního skopového střívka.
vrchní fólie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní fólie: MP 350

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438
12

Název výrobku:	**Vysočina** Vyrobeno dle PN00510
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 20°C/ krájené od 0ºC do +5ºC
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě, do 40 dnů od data uvedeného na klipse
Deklarace složení výrobku:	Na 100g hotového výrobku bylo použito 93g vepřového masa a 40g hovězího masa; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; koření; látka zvýrazňující chuť a vůni: E621; antioxidant: E316; konzervant: natamycin (ošetření povrchu) - nepoužívá se u krájeného výrobku.
Technologický postup:	Hovězí surovina + dusitanová solící směs + přísady => kutrování => přídavek nasekané zamražené vepřové suroviny => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut) => sušení.
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.
Smyslové požadavky:	Konzistence: tužší, soudržná Vzhled v nákroji a vypracování: velmi jemná mozaika, tmavěji růžové barvy, řez lesklý, směrem k okraji tmavší. Chuť a vůně: aromatická po uzení, přiměřeně slané, kořeněné chuti, výrobek na skusu hutný, bez patrných tuhých částí.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	trvanlivý tepelně opracovaný, uzený; tepelně opracovaný – krájený, uzený

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 4 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 50 % hm.	PP CH 02

Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Energetická hodnota	1791 kJ/100g 432 kcal/100g	výpočtem
Tuky	38 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	17 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	< 0,5 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	< 0,5 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	23 g/100g	PP CH 03
Sůl	3,8 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	
	nekrájené	krájené
CPM	-	$<10^6$
Bakterie mléčného kvašení	-	$<10^6$
Enterobakteriaceae	$<10^2$	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$	-
Clostridium perfringens	$<10^2$	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.	25g/neg.

Obalový materiál:
Plněno do nejedlého obalu.

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:
4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 61 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438

Název výrobku:	**Zbojnický bok** Vyrobeno dle PN02600
Skladovací podmínky:	od 0ºC do + 7°C
Trvanlivost výrobku: (minimální trvanlivost, použitelnost):	do data uvedeného na etiketě
Deklarace složení výrobku:	Vepřové maso 56 % hm.; pitná voda; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; zahušťovadla: modifikovaný bramborový škrob E1420, E407a, E415; stabilizátory: E451, E450; cukr; antioxidant: E301; aroma; koření; extrakt koření: paprikový extrakt; modifikovaný kukuřičný škrob E1422; emulgátor: E472c; kyselina: E260; antioxidant: E301; konzervanty: E211, E202.
Technologický postup:	nastřikování => masírování => speciální úprava => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)
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.
Smyslové požadavky:	Vzhled, tvar: barva povrchu paprikově červená, výrobek úhledného tvaru. Vůně: typická po uzenině, bez cizích vůní. Chuť: přiměřeně slaná, bez cizích chutí. Barva: na řezu masově růžová svalovina, tuk bílý. Textura (konzistence): tuhá, pružná.

Druh:	masný výrobek
Skupina:	tepelně opracovaný, uzený

Alergologické informace:

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne
2. Korýše a výrobky z nich?	ne
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštany, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenslandské 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

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.	

Výrobce:	Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz

Fyzikálně-chemické požadavky:

Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení
Sůl	< 2,8 % hm.	PP CH 11
Tuk	< 53 % hm.	PP CH 02

Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení
Energetická hodnota	1857 kJ/100g 450 kcal/100g	výpočtem
Tuky	45 g/100g	PP CH 02
-z toho nasycené mastné kyseliny	19 g/100g	PP CH 57
Sacharidy	2,3 g/100g	Výpočtem
-z toho cukry	2,3 g/100g	PP CH 50
Bílkoviny	8,8 g/100g	PP CH 03
Sůl	2,3 g/100g	PP CH 42

Mikrobiologické požadavky:

Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota
CPM	$<10^5$
Enterobakteriaceae	$<10^3$
Koagulázopozitivní stafylokoky	$<10^3$
Clostridium perfringens	$<10^2$
Salmonella spp.	25g/neg.
Listeria monocytogenes	25g/neg.

Obalový materiál:
vrchní folie: BIAXER 65 XX PEEL
spodní folie: SC XX 95 PLUS

Informace o přepravním materiálu:
Přepravka (HDPE)

Specifikaci schválil dne:

4. 1. 2021
Mgr. Marcel Konečný

STEINHAUSER
Jatka a výroba masných specialit
Karasova 378, 666 01 Tišnov
IČO: 47904275, DIČ: CZ47904275
KOS v Brně, odd. C, vl. 9438