



Specifikace výrobku

číslo výrobku

3002

PÁREČKY

VÝROBCE	MAJER-ŘEZNICTVÍ A UZENÁŘSTVÍ s.r.o.			IČO	5575419		
Sídlo	Luční 606, 330 11 Třemošná			DIČ	CZ05575419		
Provozovna	Sídliště 996, 330 11 Třemošná			Veterinární schvalovací číslo	CZ 32930502		
Druh	masný výrobek						
Skupina	tepelně opracovaný						
Složení	vepřové maso 50%, hovězí maso 25%, směs koření, voda						
Přidatné látky	E 250 dusitan sodný - stabilizátor, E 450 difosforečnan sodný - regulátor kyselosti, E 300 kys. askorbová - antioxidant, E 301 askorban sodný - antioxidant, E 330 kyselina citronová - antioxidant, regulátor kyselosti, E 621 glutaman sodný - látky zvýrazňující chuť a vůni, E 551 oxid křemičitý - protispékavé látky						
Alergeny	celer (9)						
Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku (Protokol o zkoušce č. CH 331/18)	Energetická hodnota	Tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	Sacharidy	z toho cukry	Bílkoviny	Sůl
	1305,9 kJ 316,1 kcal	29,9 g	10,8 g	1,4 g	<0,1 g	10,4 g	1,9 g
Skladovací podmínky	do 5 °C			Minimální trvanlivost (dny)		do 5 dnů	
	pokud je výrobek čerstvý, teplý, nutno okamžitě spotřebovat nebo vychladit na skladovací teplotu 5°C						
Mikrobiologické požadavky	výrobek splňuje požadavky Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu o mikrobiologických kritériích pro potraviny						
Chemické požadavky	naše firma se řídí podle aktuální platné právní legislativy EU						
Označení	dle zákona č. 110/1997 Sb., nařízení 1169/2011						
Mikrobicidní a mikrobiostatické požadavky	tepelné opracování v jádře výrobku při min. 70°C po dobu 10 min.						
Způsob balení	volně						
Technologický obal	přírodní skopové střívko - požitelné						
Cílový trh	Česká republika						
Poznámka	Složky výrobků jsou podrobně specifikovány v podrobných specifikacích.						

Vypracoval: Tomáš Majer
Schválil: Tomáš Majer



vydání: 2
platnost: 26.09.2017