



Specifikace výrobku

číslo výrobku

3204

MAĎARSKÁ KLOBÁSA

VÝROBCE	MAJER-ŘEZNICTVÍ A UZENÁŘSTVÍ s.r.o.	IČO	5575419				
Sídlo	Luční 606, 330 11 Třemošná	DIČ	CZ05575419				
Provozovna	Sídlíště 996, 330 11 Třemošná	Veterinární schvalovací číslo	CZ 32930502				
Druh	masný výrobek						
Skupina	trvanlivý fermentovaný						
Složení	vepřové maso 90%, hovězí maso 8%, směs koření						
	na 100g výrobku bylo použito 130g masa						
Přidatné látky	E 250 dusitan sodný - stabilizátor						
Alergeny	-----						
Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku	Energetická hodnota	Tuky	z toho nasycené mastné kyseliny	Sacharidy	z toho cukry	Bílkoviny	Sůl
Skladovací podmínky	do 18 °C		Minimální trvanlivost (dny)		do 21 dnů		
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, sledovaný znak: aktivita vody aw = max. 0,93						
Označení	dle zákona č. 110/1997 Sb., nařízení 1169/2011						
Způsob balení	volně						
Technologický obal	přírodní vepřové střevo - požitelné						
Cílový trh	Česká republika						
Poznámka	Složky výrobků jsou podrobně specifikovány v podrobných specifikacích.						

Vypracoval: Tomáš Majer
Schválil: Tomáš Majervydání: 2
platnost: 9/26/2017