



Specifikace výrobku

číslo výrobku

3206

MYSLIVECKÁ KLOBÁSA

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 78%, hovězí maso 20%, směs koření						
Přídavné 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 5 °C			Minimální trvanlivost (dny)		do 5 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						
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 vepřové střevo - 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