



Specifikace výrobku

číslo výrobku

3610

3613 3619

3621 3637

3635 3641

UZENÉ NA VAŘENÍ S KOSTÍ
(KÝTA, PLEC, PEČENĚ, BOK, KRKOVICE, KOLENO,
ŽEBÍRKA, NOŽIČKY, KUŘ. SKELET, KUŘ. ČTVRTKA, SELE)

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 (kýta, plec, pečeně, bok, krkovice, koleno, žebírka, nožičky, sele), kuřecí maso (skelet, čtvrtka) 90%, voda, směs koření						
Přidatné látky	E 250 dusitan sodný - stabilizátor, E 450 difosforečnan sodný - regulátor kyselosti, E 451 trifosforečnany - regulátory kyselosti, E 316 erythorban sodný - antioxidant						
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)		vcelku	do 5 dnů	
					krájené	do 1 dne	
pokud je výrobek čerstvý, teplý, nutno okamžitě spotřebovat nebo vychladit na skladovací teplotu 18°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	tepelně opracování v jádře výrobku při min. 70°C po dobu 10 min.						
Způsob balení	volně						
Technologický obal	-----						
Cílový trh	Česká republika						
Poznámka	Složky výrobků jsou podrobně specifikovány v podrobných specifikacích.						

MAJER
ŘEZNICTVÍ A UZENÁŘSTVÍ s.r.o.
Luční 606, 330 11 Třemošná
IČO: 05575419, DIČ: CZ05575419

Vypracoval: Tomáš Majer
Schválil: Tomáš Majer

vydání: 2
platnost: 26.09.2017