

Špecifikácia produktu

Identifikátor produktu	Číslo položky: 11056, VTSZ: 02101219, EAN13: 5998081304160
Zadelenie podľa Potravinového kódexu	MÉ 1-3/13-1
Názov výrobku:	Bravčové stehno údené, varené, viazané, vákuovo balené údené, varené, krátko marinované „mäso tvarované z kusov“ s príchuťou dymu, v nejedlej sieťke, vo vákuovom balení
Informácie o výrobku:	Vykostené bravčové stehno po tvarovaní injektujeme, potom ho cca osem hodín marinujeme vo vákuovom bubne. Takto pripravené marinované mäso vložíme do sieťky na šunku tak, aby na jednej strane bol kus mäsa zo stehna so slaninou a kožou. Časť so slaninou nesmie prekročiť štvrtinu priemeru mäsového výrobku (cca 2 cm hrubá vrstva slaniny). Takto pripravený polotovár zavesíme na palicu, tepelne upravíme a údime.
Zloženie:	bravčové stehno bez kosti s kožou, jedlá soľ, emulgátor: trifosfáty; stabilizátor: difosfáty; dextróza, zemiakový škrob, zahusťovadlá: spracovaná vodná riasa eucheama, karobová múka, xantánová guma; regulátor kyslosti: uhličitan sodný; zvýrazňovač chuti: glutamát sodný; antioxidant: askorbát sodný; dymová aróma, konzervant: dusitan sodný, dym
Alergény:	Výrobok neobsahuje prídavné alergénne zložky, ale môže obsahovať stopy sóje, mlieka a horčice.
Spotrebujte do (deň/mesiac/rok):	Do dátumu uvedeného na štítku.
Teplota skladovania:	pri teplote 0-(+5) °C
Informácie o skladovaní:	Po otvorení (narezaní) uchovávajúte pri teplote 0-(+5) °C a spotrebujte v dobe použiteľnosti: 2 dni
Spotrebovať do:	16 deň
	Krajina pôvodu základnej zložky výrobku: EU
Gramáž výrobku:	vo vákuovej fólii alebo vákuovom vreci
Jednotková hmotnosť:	~1.3 Kg

Energetická hodnota (Uvedené výživové hodnoty majú len informatívny charakter, v hodnotách sa môžu vyskytnúť odchýlky. Údaje o výživovej hodnote sa zakladajú na výpočtoch a vedeckých hodnotách.):

Výživové údaje na 100g:	
Energia:	848 kJ / 204 kcal
Tuky	14.1 g
- z toho nasýtené mastné kyseliny	5.9 g
Sacharidy	1 g
- z toho cukry	0.3 g
Bielkoviny	18.2 g
Soľ	3.43 g

V podniku funguje HACCP zabezpečujúci bezpečnosť potravín a monitorovací systém. Výrobca zabezpečí, aby ním vyrábaný výrobok zo všetkých hľadísk zodpovedal predpisom nariadenia (ES) č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu, respektíve nariadeniu Ministerstva zdravotníctva č. 4/1998. (XI.11.) o povolenej miere mikrobiologických nečistôt vyskytujúcich sa v potravinách, ďalej nariadeniu (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny. Pri označení potravín dodržiava nariadenia (EU) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom.

Bravčové stehno údené, varené, viazané, vákuovo balené VYHLÁSENIE O ALERGÉNOVÝCH ZLOŽKÁCH	
1. Arašidy a výrobky z arašidov.	Neobsahuje
2. Zeler a výrobky zo zeleru.	Neobsahuje
3. Horčica a výrobky z horčice.	Neobsahuje
4. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l z hľadiska celkového obsahu SO ₂	Neobsahuje
5. Mlieko a mliečne výrobky (vrátane laktózy).	Neobsahuje
6. Sójové bôby a výrobky zo sójových bôbov.	Neobsahuje
7. Orechy	Neobsahuje
8. Ryby a výrobky z rýb.	Neobsahuje
9. Vajcia a výrobky z vajec.	Neobsahuje
10. Kôrovce a výrobky z kôrovcov.	Neobsahuje
11. Mäkkýše a výrobky z mäkkýšov.	Neobsahuje
12.	Neobsahuje
13. Sezamové semeno a výrobky zo sezamových semien	Neobsahuje
14. Vlčí bôb a výrobky z vlčieho bôbu.	Neobsahuje

Dátum: Kunhegyes, 2021.03.03.

Sándor Szegedi
Výkonný riaditeľ

Je autentický bez podpisu.
d216aafc40f4e7139ec5b0f56622176b