|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Výrobce**: Piller , s.r.o.**  **Chvalín č.p. 13**  **413 01 Roudnice nad Labem**  www.piller.cz  E-mail: info@piller.cz | SPECIFIKACE NAKUPOVANÉ SUROVINY (SNS) | **SNS** |
| Název suroviny: Vepřové sádlo škvařené (GASTRO vak 15kg, 1000kg, vědro 9kg,5kg, 3kg, miska 1kg, 350g 500g) | ŠARŽE L2501A1 |
| Zpracoval: Pillerová Monika | Ověřil a schválil.: Piller Tomáš ml.  ředitel společnosti:Piller Tomáš Podpis: Datum:2.1.2025 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Identifikace (zařazení dle vyhlášky č.69/2016 zákona o potravinách č.110/97sb. V platném znění) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Druh** | | **Skupina** | | | | | | | | **Podskupina** | | | | | | | | | | |
| Jedlý tuk | | Jedlý škvařený živočišný tuk | | | | | | | | Vepřové sádlo škvařené | | | | | | | | | | |
| živočišný | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| Charakteristika | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Popis výrobku | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Konzistence průhledná kapalina po ztuhnutí mazlavá mastná hmota, Barva v tuhém stavu bílá, v tekutém stavu nažloutlá, Chuť a vůně: charakteristická pro škvařené sádlo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jakostní parametry | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Smyslové požadavky** | | | |  | | | | | | **Ostatní údaje** | | | | | | | | | | |
| Barva | | | | V tuhém stavu odstíny bílé, v tekutém nažloutlá | | | | | | Balení : vaky,vědra,misky,vaničky PP | | | | | | | | | | |
| Vůně | | | | charakteristická pro škvařené sádlo | | | | | | Trvanlivost minimálně 6 měsíců, po otevření spotřebovat do 10 dnů/ 1°C - 5°C | | | | | | | | | | |
| Chuť | | | | charakteristická pro škvařené sádlo | | | | | | Skladovací podmínky, sucho, teplota od 1°C do 15°C, v případě dodání v termo GASTRO boxech 1000kg skladovat v such,teplota do 60°C,spotřebovat do 10 dnů | | | | | | | | | | |
| Textura | | | | průhledná kapalina po ztuhnutí mazlavá mastná hmoty | | | | | | ALERGENY – NE , KŘÍŽOVÁ KONTAMINACE - NE BEZLEPKOVÁ STRAVA – ANO  dle nařízení EU Č. 1169/2011 V PLATNÉM ZNĚNÍ | | | | | | | | | | |
| **Fyzikálně chemické požadavky** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Surovina** | | | **znak** | **znak** | |  |  | | | |  | | **Výživové hodnoty vepřového sádla** | | | |  |  |  | |
| Obsah těkavých látek | | | | Max. | 0,30 | |  |  | | | |  | | Průměrné výživové hodnoty ve | 100 g | |  | |  |  |
| Č. kyselosti v mg KOH/kg | | | | Max. | 2,50 | |  |  | | | |  | | energetická hodnota | 3709 kJ / 902 kcal. | |  | |  |  |
| Č.peroxid. mekv per.kysl/kg | | | | Max. | 4 | |  |  | | | |  | | tUK | 99,39 G | |  | |  |  |
| Nečistoty % | | | | Max. | 0,05 | |  |  | | | |  | | Z TOHO NASYCENÉ MASNÉ KYSELYNY | 49,9 G | |  | |  |  |
| V PLATNÉM ZNĚNÍObsah mýdel v % hmotn | | | | Max. | 0,005 | |  |  | | | |  | | sacharidy/z toho cukry | 0 g / 0g | |  | |  |  |
| Bod tání | | | | °C | 25-45 | |  |  | | | |  | | bÍLKOVINY | 0,1 G | |  | |  |  |
|  | | | |  |  | |  |  | | | |  | | vLÁKNINA | 0,5 G | |  | |  |  |
|  | | | |  |  | |  |  | | | |  | | Sůl | 0 g | |  | |  |  |
|  | | | |  |  | |  |  | | | |  | |  |  | |  | |  |  |
|  | | | |  |  | |  |  | | | |  | |  |  | |  | |  |  |
|  | | | |  |  | |  |  | | | |  | |  |  | |  | |  |  |
| ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mikrobiologické požadavky na zdravotní nezávadnost  Dle nařízení komise (ES) č.2073/2005 v platném znění, interně byli nastaveny tyto ukazatele: plísně 100, koliformní bakterie 50 | | | | | | | | | **Chemické požadavky na zdravotní nezávadnost**  OBECNĚ DLE NAŘÍZENÍ (ES) 178/2002. TENTO VÝROBEK SPLNUJE NAŘÍZENÍ ES Č. 396/2005 V PLATNÉM ZNĚNÍ | | | | | | | | | | | |
| Mikroorganismy – dle 2073/2005 SB. | | | | | | Počet na 1 g | | | **Těžké kovy,**  mg/kg nejvýše | | | | | | | | | |  | |
| Salmonela spp | | | | | | Negat/25 | | | kadmium | | | | | | | 0,02 | | | | |
| CPM | | | | | | Max 10na3 | | | olovo | | | | | | | 0,1 | | | | |
| Enterobactericeae | | | | | | Max 10na3 | | | As | | | | | | | 0,1 | | | | |
| Listeria monocytogenes | | | | | | Negat/25 | | | Sn | | | | | | | 100 | | | | |
| Koagulazopozitivní stafylokoky 500 | | | | | | Max. 10na3 | | | Suma PCB 28,52 | | | | | | | 101,138,153,180 max. 40 ng/g tuku | | | | |
| E.coli | | | | | | MAX. 10na2 | | | Suma dioxinů | | | | | | | Max. 1pg / g tuku | | | | |
| Suma dioxinů a PCB s dioxinovým efektem | | | | | | Max.1,25 pg/g | | | Benzo(a)pyren max. 2 mikro g/kg | | | | | | | 1,25 | | | | |
| **GMO -** dodávaná surovina nesmí obsahovat GMO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DODÁVÁNÍ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Přeprava i obaly MUSÍ splňovat veškeré hygienické požadavky pro potraviny. Nařízení ES č. 852/2004 v platném znění  Záporné hmotnostní odchylky dodávaného balení musí vyhovovat požadavkům vyhlášky 69/2016 Sb., v platném znění pozd. předpisů | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PRŮVODNÍ DOKLADY** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Typ dokladu** | | | | | | | | | | | | | Způsob předání | | | | | | | |
| Dodací list případně Faktura dodací list | | | | | | | | | | | | | řidič s dodávkou nebo poštou | | | | | | | |
| Identifikace výrobku (název, dodavatel, hmotnost,doba trvanlivosti, údaje o obale,podmínky skladování, složení výrobku a alergeny, možná křížová kontaminace) | | | | | | | | | | | | | Přímo na balení suroviny , u volně ložených v průvodních dokladech | | | | | | | |
| Deklarace jakosti (není-li stanoveno smluvně jinak) země původu | | | | | | | | | | | | | řidič s dodávkou /Česká republika, Španělsko,Francie,Belgie,Německo,Polsko | | | | | | | |