|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Výrobce: **Piller , s.r.o.**  **Chvalín č.p. 13**  **413 01 Roudnice nad Labem**  E-mail: info@piller.cz | SPECIFIKACE NAKUPOVANÉ SUROVINY (SNS) | **SNS** |
| **Název suroviny:** Výrobní škvarky - sáček 5 kg, GASTRO vana 2,5 kg, 250g | Číslo výtisku:L2502A1 |
| Zpracoval: Pillerová Monika | Ověřil a schválil.: Piller Tomáš ml.  ředitel společnosti:Piller Tomáš Podpis: Datum:27.2.2025 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Identifikace (zařazení dle vyhlášky č.69/2016 zákona o potravinách č.110/97sb. V platném znění) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Druh** | | **Skupina** | | | | | | | | **Podskupina** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Masný výrobek | | Tepelně opracovaný masný výrobek | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| Charakteristika | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Složení výrobku: vepřové škvarky plstní | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Popis výrobku | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tkáňový zbytek po škvaření vepřového sádla bez úlomků kostí ,chrupavek a štětin | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jakostní parametry | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Smyslové požadavky** | | | |  | | | | | | **Ostatní údaje** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Barva | | | | Hnědá - našedlá | | | | | | Balení PE pytel nebo 0,02 kg Gastro miska PP 0,09 kg | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vůně | | | | charakteristická pro škvařené sádlo | | | | | | Trvanlivost minimálně 6 měsíců, po otevření spotřebovat do 10 dnů sklad od 1°C do 5°C | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chuť | | | | charakteristická pro škvarky | | | | | | Skladovací podmínky, teplota od 1°C do 15°C | | | | | | | | | | | | | | | |
| Textura | | | | Zrnitá , sypká nad 2 cm podíl pod 2 cm do 15% | | | | | | 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** | |  | | |  | |  | |  | | |
| Obsah těkavých látek | | | | Max. | 0,30 | |  |  | | | |  | | JEDNOTKA | | na 100 g | | |  | |  | |  | |
| Č. kyselosti v mg KOH/kg | | | | Max. | 2,50 | |  |  | | | |  | | energetická hodnota | | 3080 kJ/736,12 kcal | | |  | |  | |  | |
| Č.peroxid. mekv per.kysl/kg | | | | Max. | 4 | |  |  | | | |  | | Tuky | | 81 g | | |  | |  | |  | |
| Nečistoty % | | | | Max. | 0,05 | |  |  | | | |  | | z toho nasycené mastné kyseliny | | 43 g | | |  | |  | |  | |
| Obsah mýdel v % hmotn | | | | Max. | 0,005 | |  |  | | | |  | | sacharidy | | 0,1 | | | z toho cukry | | . 0 g | |  | |
| Kuchyňská sůl % | | | | Max. | 3 | |  |  | | | |  | | vláknina | | 7 g | | |  | |  | |  | |
| Obsah vody | | | | Max. | 10% | |  |  | | | |  | | BÍLKOVINY | | 0,3 g | | |  | |  | |  | |
| Volné mastné kyseliny | | | | Max. | 0,75% | |  |  | | | |  | | sůl | | 0 g | | |  | |  | |  | |
|  | | | |  |  | |  |  | | | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |
|  | | | |  |  | |  |  | | | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |
|  | | | |  |  | |  |  | | | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |
| ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST (pro vepřové škvarky není pevně stanoveno,údaje vychází z škvařeného vepřového sádla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mikrobiologické požadavky na zdravotní nezávadnost  Dle nařízení komise (ES) č.2073/2005 v platném znění, interně byli nastaveny tyto ukazatele | | | | | | | | | **Chemické požadavky na zdravotní nezávadnost**  Obecně dle nařízení (ES) 188 1/2006 v platném znění  Výrobek splňuje požadavky nařízení ES č. 396/2005 v platném znění | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mikroorganismy | | | | | | Počet na 1 g | | | **Těžké kovy,**  mg/kg nejvýše | | | | | | | | | | | | |  | | | |
| Salmonela spp | | | | | | Negat/25 | | | kadmium | | | | | | | | | 0,02 | | | | | | | |
| CPM | | | | | | Max 104 | | | olovo | | | | | | | | | 0,1 | | | | | | | |
| Enterobactericeae | | | | | | Max 103 | | | As | | | | | | | | | 0,1 | | | | | | | |
| Listeria monocytogenes | | | | | | Negat/25 | | | Sn | | | | | | | | | 100 | | | | | | | |
| Koagulazopozitivní stafylokoky | | | | | | Max. 103 | | | Polychlorované bifenyly (PCB) | | | | | | | | | Max. 0,2 mg/kg | | | | | | | |
| E.coli | | | | | | Max.102 | | | Suma dioxinů | | | | | | | | | Max. 1 pg / g tuku | | | | | | | |
| Suma dioxinů a PCB s dioxinovým efektem | | | | | | Max. 1,25 pg / g tuku | | | Suma PCB28,PCB52,PCB101,PCB138,PCB153,PCB180 | | | | | | | | | Max. 40 ng/g tuku | | | | | | | |
| **GMO -** dodávaná surovina neobsahuje 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) | | | | | | | | | | | | | řidič s dodávkou | | | | | | | | | | | | |
| Země původu / země původu primární suroviny | | | | | | | | | | | | | CZ / Španělsko,Francie,Belgie,Německo,Polsko,Irsko | | | | | | | | | | | | |