

Výrobce: Piller, s.r.o. Tel: 416 838 999 Fax: 416 838 400 E-mail: info@piller.cz	<b>SPECIFIKACE NAKUPOVANÉ SUROVINY (SNS)</b>	<b>SNS</b>
	Název suroviny: Pekařské škvarky (15 kg, 3 kg gastro vana, 250g vanička), Pekařské škvarky 15 kg – mleté (PENAM pasta)	Číslo výtisku:
Zpracoval: Pillerová Monika	Ověřil a schválil.: Piller Tomáš ředitel společnosti: Piller Tomáš	Podpis: Datum: 25.1.2013

<b>IDENTIFIKACE</b> (zařazení dle vyhlášky č.326/2001 zákona o potravinách č.110/97sb. V platném znění)		
Druh	Skupina	Podskupina
Masný výrobek	Tepelně opracovaný masný výrobek	

<b>CHARAKTERISTIKA</b>
<b>Popis výrobku</b>
Tkáňový zbytek po škvareni vepřového sádla

<b>JAKOSTNÍ PARAMETRY</b>		
<b>Smyslové požadavky</b>		<b>Ostatní údaje</b>
Barva	Světle hnědá	Balení PE pytel nebo Gastro miska PP
Vůně	charakteristická pro škvareni sádla	Trvanlivost minimálně 6 měsíců, po otevření spotřebovat do 10 dnů
Chuť	charakteristická pro škvarky	Skladovací podmínky, sucho, teplota do 15°C
Textura	Zrnitá, sypká nad 2 cm podíl pod 2 cm do 15%	ALERGENY – NE BEZLEPKOVÁ STRAVA - ANO

<b>Fyzikálně chemické požadavky</b>										
Surovina	znak	znak				Výživové hodnoty				
Obsah těkavých látek	Max.	0,30				JEDNOTKA	100 G			
Č. kyselosti v mg KOH/kg	Max.	2,50				ENERGIE	3080 kJ			
Č.peroxid. mekv per.kysl/kg	Max.	16				KALORIE	736,12 kcal			
Nečistoty %	Max.	0,05				BÍLKOVINY	0,3 G			
Obsah mýdel v % hmotn	Max.	0,005				SACHARIDY	0,1 G			
Kuchyňská sůl %	Max.	3				TUKY	81 G			
						VLÁKNINA	0 G			
						SODÍK	0 G			
						VÁPÍK	0 MG			

<b>ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST (PRO VEPRŮVÉ ŠKVARKY NENÍ PEVNĚ STANOVENO, ÚDAJE VYCHÁZÍ Z ŠKVAŘENÉHO VEPRŮVÉHO SÁDLA)</b>			
<b>Mikrobiologické požadavky na zdravotní nezávadnost</b> Dle nařízení komise (ES) č.2073/2005 v platném znění, interně byly nastaveny tyto ukazatele		<b>Chemické požadavky na zdravotní nezávadnost</b> Obecně dle nařízení (ES) 188 1/2006 a vyhlášky 305/2004 Sb. V platném znění	
<b>Mikroorganismy – dle 2073/2005 SB.</b>	Počet na 1 g	<b>Těžké kovy, mg/kg nejvýše</b>	
Salmonela spp	Negati/25	kadmium	0,02
CPM	Max 10na4	olovo	0,1
Enterobacteriaceae	Max 10na3	As	0,1
Listeria monocytogenes	Negati/25	Sn	200
Koagulazopozitivní stafylokoky	Max. 10na3	Polychlorované bifenylly (PCB)	Max. 0,2 mg/kg
		Suma dioxinů	Max. 1pg / g tuku
		Suma dioxinů a PCB s dioxinovým efektem	Max. 1,5pg ú g tuku

GMO - dodávaná surovina neobsahuje GMO

**DODÁVÁNÍ**  
Přeprava i obaly MUSÍ splňovat veškeré hygienické požadavky pro potraviny.  
Záporné hmotnostní odchylky dodávaného balení musí vyhovovat požadavkům vyhlášky 326/2001 Sb., v platném znění pozd. předpisů

<b>PRŮVODNÍ DOKLADY</b>	
Typ dokladu	<b>Způsob předání</b>
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