

|   |   |                         |
|---|---|-------------------------|
| Výrobce: Piller , s.r.o.<br>Tel: ,416 838 999<br>Fax: 416 838 400<br>E-mail: info@piller.cz | <b>SPECIFIKACE NAKUPOVANÉ SUROVINY (SNS)</b>  | <b>SNS</b>              |
|   | Název suroviny: Škvarky hřbetní solené (2,5 kg gastro vana<br>250 g vanička, 3 kg sáček PE, 3 kg GASTRO vana) | Číslo výtisku:          |
| Zpracoval: Pillerová Monika   | Ověřil a schválil.: Piller Tomáš<br>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 škváření vepřového sádla solený |

|                           |   |   |
|---------------------------|---|---|
| <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 škvářené sádlo           | 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         |  |  |  |
|                                     |      |       |  |  |  | VÁPŇÍK           | 0 MG        |  |  |  |

|   |              |  |                     |
|---|--------------|--|---------------------|
| <b>ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST (PRO VEPRVÉ ŠKVARKY NENÍ PEVNĚ STANOVENO, ÚDAJE VYCHÁZÍ Z ŠKVÁŘENÉHO VEPRVÉHO SÁDLA)</b>                                 |              |  |                     |
| Mikrobiologické požadavky na zdravotní nezávadnost<br>Dle nařízení komise (ES) č.2073/2005 v platném znění, interně byli nastaveny tyto ukazatele |              | Chemické požadavky na zdravotní nezávadnost<br>Obecně dle vyhl. Min. zdrav. č.305/04 Sb. ve znění pozdějších předpisů a dle těchto kvantitativních požadavků |                     |
| <b>Mikroorganismy – dle 2073/2005 SB.</b>   | Počet na 1 g | <b>Těžké kovy, mg/kg nejvýše</b>   |                     |
| Salmonela spp   | Negat/25     | kadmium  | 0,02                |
| CPM   | Max 10na4    | olovo  | 0,1                 |
| Enterobacteriaceae  | Max 10na3    | As   | 0,1                 |
| Listeria monocytogenes  | Negat/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 nesmí obsahovat GMO |
| <b>DODÁVÁNÍ</b>                             |

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

|   |  |
|---|--|
| <b>PRŮVODNÍ DOKLADY</b>   |  |
| <b>Typ dokladu</b>  | <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   |