|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Výrobce: **Piller , s.r.o.****Chvalín č.p. 13****413 01 Roudnice nad Labem**E-mail: info@piller.cz**www.piller.cz** | SPECIFIKACE NAKUPOVANÉ SUROVINY (SNS) | **SNS**  |
| **Název suroviny:** Selské škvarky solené 250 g vanička, 10 kg, 5 kg sáček PE, 2 kg GASTRO vana  | Číslo šarže:L2501A |
| 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** |
| Masný výrobek | Tepelně opracovaný masný výrobek |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Charakteristika  |
| Složení výrobku: vepřové škvarky, sůl |
| Popis výrobku |
|  Tkáňový zbytek po škvaření vepřového hřbetního sádla bez úlomků kostí ,chrupavek a štětin |
|  Jakostní parametry  |
| **Smyslové požadavky** |  | **Ostatní údaje** |
| Barva | Světle hnědá | Balení PE pytel nebo Gastro miska PP |
| Vůně | charakteristická pro škvařené sádlo | Trvanlivost minimálně 6 měsíců, po otevření spotřebovat do 10 dnů, 1°C – 5°C |
| Chuť | charakteristická pro škvarky | Skladovací podmínky, sucho, 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 |
| **Fyzikálně chemické požadavky** dle 1169/2011 v platném znění |
| **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 | 3898 kJ/928 kcal |  |  |  |
| Č.peroxid. mekv per.kysl/kg | Max. | 4 |  |  |  | Tuky | 85 g |  |  |  |
| Nečistoty % | Max. | 0,05 |  |  |  | z toho nasycené mastné kyseliny | 41 g |  |  |  |
| Obsah mýdel v % hmotn | Max. | 0,005 |  |  |  | sacharidy | 0,1 g |  |  |  |
| Kuchyňská sůl % | Max. | 3 |  |  |  | z toho cukry | 0, g |  |  |  |
| Obsah vody | Max. | 10% |  |  |  | BÍLKOVINY | 13 G |  |  |  |
| Volné mastné kyseliny | Max. | 0,75% |  |  |  | sůl | 2 g |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | vápník | 0 mg |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Vláknina | 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) 178/2002 v platném zněníVýrobek splňuje požadavky nařízení ES č. 396/2005 |
| Mikroorganismy – dle 2073/2005 SB. | Počet na 1 g  | **Těžké kovy,**  mg/kg nejvýše |  |
| Salmonela spp | Negat/25 | kadmium | 0,02 |
| CPM | Max 10na4 | olovo | 0,1 |
| Enterobactericeae | Max 10na3 | As | 0,1 |
| Listeria monocytogenes | Negat/25 | Sn | 100 |
| Koagulazopozitivní stafylokoky | Max. 10na3 | Polychlorované bifenyly (PCB) | Max. 0,2 mg/kg |
|  |  | Suma dioxinů | Max. 1,25 pg / g tuku |
|  |  | Suma PCB28,PCB52,PCB101,PCB138,PCB153,PCB180 | Max. 40ng ú 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 zněníZáporné 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 / EU  |