|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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:** Pekařské škvarky (10kg,5 kg sáček, 2,5 kg gastro vana, 250g vanička), Pekařské škvarky 10kg,6 kg – mleté gastro | Číslo šarže: L2503A1 |
| 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, jedlá sůl jodidovaná (sůl, jodičnan draselný) |
| 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 0,02 kg Gastro miska PP 0,09 kg |
| Vůně | Charakter. pro škvařené sádlo bez cizích pachů a chůtí | 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 | 0 g |  |  |  |
| Obsah vody | Max. | 10% |  |  |  | BÍLKOVINY | 13 g |  |  |  |
| Volné mastné kyseliny | Max. | 0,75% |  |  |  | sůl | 1 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 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 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 / Španělsko,Francie,Belgie,Německo,Polsko |