

## Špecifikácia produktu

Identifikátor produktu	Číslo položky: 11051, VTSZ: 02101219, NAGYKUNHUS-EAN13: 5998081304726
Zadelenie podľa Potravinového kódexu	MÉ 1-3/13-1
Názov výrobku:	<b>Údené viazané stehno, vákuovo balené</b> Údené surové „mäso tvarované z kusov“, krátko marinované, s pridanou pitnou vodou, v nejedlej sieťke, vo vákuovom balení
Informácie o výrobku:	Vykostené kúsky bravčového stehna po tvarovaní injektujeme, potom ich cca osem hodín marinujeme vo vákuovom bubne. Takto pripravené marinované mäso vložíme do sieťky na šunku tak, aby na jednej strane bol kus mäsa zo stehna so slaninou a kožou. Časť so slaninou nesmie prekročiť štvrtinu priemeru mäsového výrobku (cca 2 cm hrubá vrstva slaniny). Takto pripravený polotovar zavesíme na palicu a údime tradičným dymom.
Zloženie:	bravčové stehno s kožou bez kosti, pitná voda (7,2%), jedlá soľ, emulgátor: E451; stabilizátor: E450; dextróza, zemiakový škrob, zahusťovadlá: E407, E415, E410; regulátor kyslosti: E500; zvýrazňovač chuti: E621; antioxidant: E301; konzervačná látka: E250; dym
Alergény:	Výrobok neobsahuje alergénne zložky, ale môže obsahovať stopy sóje, mlieka a horčice.
Spotrebujte do (deň/mesiac/rok):	Do dátumu uvedeného na štítku.
Teplota skladovania:	pri teplote 0-(+5) °C
Informácie o skladovaní:	Po otvorení (narezaní) uchovávajúte pri teplote 0-(+5) °C a spotrebujte v dobe použiteľnosti: 2 dni
Spotrebovať do:	16 deň
Gramáž výrobku:	Krajina pôvodu základnej zložky výrobku: EU vo vákuovej fólii alebo vákuovom vreci
Jednotková hmotnosť:	~1.25 Kg
Návod na použitie:	Návrh na použitie: Surový výrobok, odporúčame konzumovať po tepelnej úprave (pečení alebo varení)!

Energetická hodnota (Uvedené výživové hodnoty majú len informatívny charakter, v hodnotách sa môžu vyskytnúť odchýlky. Údaje o výživovej hodnote sa zakladajú na výpočtoch a vedeckých hodnotách.):

Výživové údaje na 100g:	
Energia:	848 kJ / 204 kcal
Tuky	14.1 g
- z toho nasýtené mastné kyseliny	5.9 g
Sacharidy	1 g
- z toho cukry	0.3 g
Bielkoviny	18.2 g
Soľ	4.38 g

V podniku funguje HACCP zabezpečujúci bezpečnosť potravín a monitorovací systém. Výrobca zabezpečí, aby ním vyrábaný výrobok zo všetkých hľadísk zodpovedal predpisom nariadenia (ES) č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu, respektíve nariadeniu Ministerstva zdravotníctva č. 4/1998. (XI.11.) o povolenej miere mikrobiologických nečistôt vyskytujúcich sa v potravinách, ďalej nariadeniu (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny. Pri označení potravín dodržiava nariadenia (EU) č.

1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom.

**Údené viazané stehno, vákuovo balené**  
**VYHLÁSENIE O ALERGÉNOVÝCH ZLOŽKÁCH**

1. Arašidy a výrobky z arašidov.	Neobsahuje
2. Zeler a výrobky zo zeleru.	Neobsahuje
3. Horčica a výrobky z horčice.	Neobsahuje
4. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l z hľadiska celkového obsahu SO <sub>2</sub>	Neobsahuje
5. Mlieko a mliečne výrobky (vrátane laktózy).	Neobsahuje
6. Sójové bôby a výrobky zo sójových bôbov.	Neobsahuje
7. Orechy	Neobsahuje
8. Ryby a výrobky z rýb.	Neobsahuje
9. Vajcia a výrobky z vajec.	Neobsahuje
10. Kôrovce a výrobky z kôrovcov.	Neobsahuje
11. Mäkkýše a výrobky z mäkkýšov.	Neobsahuje
12.	Neobsahuje
13. Sezamové semeno a výrobky zo sezamových semien	Neobsahuje
14. Vlčí bôb a výrobky z vlčieho bôbu.	Neobsahuje

Dátum: Kunhegyes, 2024.10.22.

Sándor Szegedi  
Výkonný riaditeľ

Je autentický bez podpisu.  
c7d86521cc5f13c9db9e266a46f5e411