

**KLASA – Část A**  
**Identifikační údaje žadatele**

**Žadatel**

1. Obchodní jméno právnické osoby dle výpisu z Obchodního rejstříku (PO) – nevyplňuje fyzická osoba (FO) MASO UZENINY PÍSEK, a. s.			
2. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO) Čestmír Motejzík			
3. IČ 26419793	4. Ulice Novodvorská	5. Číslo popisné/orientační 1062/12	
6. Město (Obec) Praha 4	7. PSČ 142 00	8. Kraj Hlavní město Praha	9. Datová schránka ivbg63x
10. Telefon 382203226	11. E-mail lenka.kvaltynova@muuupisek.cz	12. Webová adresa www.muupisek.cz	

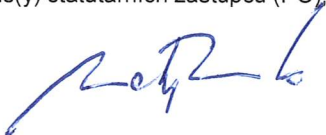
**Adresa pro doručování** (vyplňuje se, pokud je jiná než výše uvedená adresa žadatele)

13. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO) Čestmír Motejzík	
14. Ulice Samoty	15. Číslo popisné/orientační 1533
16. Město (Obec) Písek	17. PSČ 397 01

**Adresa provozovny, ve které je výrobek vyráběn**

18. Ulice Samoty	19. Číslo popisné/orientační 1533	20. Město (Obec), PSČ Písek
---------------------	--------------------------------------	--------------------------------

**Čestné prohlášení**

21. Prohlašuji, že informace uvedené v žádosti o udělení značky „Klasa“ jsou úplné a pravdivé. Svým podpisem potvrzuji, že jsem se podrobně seznámil(a) s Metodikou pro udělování značky „KLASA“, kterými se stanovují podmínky pro udělení této značky. Prohlašuji, že nejsem v likvidaci a že u mě nejsou dány překážky pro provozování živnosti dle § 8 zákona č. 455/1991 Sb., živnostenský zákon, ve znění pozdějších předpisů. Jsem si vědom(a) právních následků, které v důsledku nepravdivých informací mohou nastat. Prohlašuji pravost předložených dokumentů a věrohodnost dodaných informací.	
22. V Písku	23. Dne 24.1.2023
24. Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO) 	25. Otisk razítka žadatele (pokud užívá)

## KLASA – Část D

### Souhlas žadatele se zpracováním osobních údajů<sup>1)</sup>

Prohlašuji, že jsem se seznámil s podmínkami zpracování osobních údajů, které jsou upraveny v Metodice pro udělování značky „KLASA“, a uděluji souhlas se zpracováním osobních údajů poskytnutých v rámci formuláře Části A, B nebo C, a to na dobu 10 let ode dne podání žádosti. Tento souhlas uděluji svobodně a obsah souhlasu je mi srozumitelný.

Souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoliv odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zasláným Správci pro účely zpracování osobních údajů značky „KLASA“.

Beru na vědomí, že:

- zpracování osobních údajů je nezbytné pro naplnění účelu tohoto zpracování, kterým je zejména administrace žádostí a vedení evidence držitelů značky „KLASA“ a realizace marketingových akcí na podporu produktů značky „KLASA“.
- bez udělení souhlasu není možné realizovat činnosti související s administrací žadatelů / držitelů značky „KLASA“, tzn. není možné žádost zařadit do zpracování.
- souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoli odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zasláným Správci pro účely zpracování osobních údajů značky „KLASA“.
- v případě odejmutí souhlasu se zpracováním osobních údajů bude ukončeno zveřejňování údajů o držiteli značky „KLASA“ ze strany vlastníka a administrátora značky „KLASA“; nadále však budou údaje uloženy po dobu trvání platnosti uděleného ocenění značkou „KLASA“ a po dobu platných skartačních lhůt administrace žádostí a evidence držitelů značky „KLASA“.

Podrobnější informace o zpracování osobních údajů jsou uvedeny v „Oznámení o ochraně osobních údajů“ v SZIF, viz [www.szif.cz/cs/ochrana\\_osobnich\\_udaju](http://www.szif.cz/cs/ochrana_osobnich_udaju).

V Písku dne 24.1.2023

Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO): \_\_\_\_\_



<sup>1)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů), v platném znění.

## Výpis

z obchodního rejstříku, vedeného  
Městským soudem v Praze  
oddíl B, vložka 6930

<b>Datum vzniku a zápisu:</b>	19. prosince 2000
<b>Spisová značka:</b>	B 6930 vedená u Městského soudu v Praze
<b>Obchodní firma:</b>	MASO UZENINY PÍSEK, a.s.
<b>Sídlo:</b>	Novodvorská 1062/12, Lhotka, 142 00 Praha 4
<b>Identifikační číslo:</b>	264 19 793
<b>Právní forma:</b>	Akciová společnost
<b>Předmět podnikání:</b>	řeznictví a uzenářství hostinská činnost zemědělství a myslivost Výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona silniční motorová doprava - nákladní provozovaná vozidly nebo jízdními soupravami o největší povolené hmotnosti přesahující 3,5 tuny, jsou-li určeny k přepravě zvířat nebo věcí, - nákladní provozovaná vozidly nebo jízdními soupravami o největší povolené hmotnosti nepřesahující 3,5 tuny, jsou-li určeny k přepravě zvířat nebo věcí opravy silničních vozidel opravy ostatních dopravních prostředků a pracovních strojů
<b>Statutární orgán - představenstvo:</b>	
<b>předseda představenstva:</b>	ČESTMÍR MOTEJZÍK, dat. nar. 29. srpna 1965 č.p. 122, 335 46 Oselce Den vzniku funkce: 1. srpna 2020 Den vzniku členství: 1. srpna 2020
<b>člen představenstva:</b>	JOSEF POLÁNEK, dat. nar. 25. ledna 1973 Ke Struhám 322, 398 01 Mirovice Den vzniku členství: 1. července 2020
<b>Způsob jednání:</b>	Společnost zastupuje každý člen představenstva samostatně.
<b>Dozorčí rada:</b>	
<b>předseda dozorčí rady:</b>	Ing. ZDENĚK SVOBODA, dat. nar. 1. května 1958 Vnislavova 338, Václavské Předměstí, 397 01 Písek Den vzniku funkce: 1. července 2018 Den vzniku členství: 1. července 2018
<b>člen dozorčí rady:</b>	VLASTIMIL HRDLIČKA, dat. nar. 15. listopadu 1961 Truhlářská 2252, Budějovické Předměstí, 397 01 Písek Den vzniku členství: 1. července 2018
<b>člen dozorčí rady:</b>	JUDr. BORIS VACA, dat. nar. 9. října 1966 Nad Akcízem 1033/3, Ďáblice, 182 00 Praha 8 Den vzniku členství: 1. července 2018
<b>Akcie:</b>	

30 ks kmenové akcie na jméno v listinné podobě ve jmenovité hodnotě 10 000 000,- Kč

8 ks kmenové akcie na jméno v listinné podobě ve jmenovité hodnotě 1 000 000,- Kč

3 ks kmenové akcie na jméno v listinné podobě ve jmenovité hodnotě 100 000,- Kč

66 ks kmenové akcie na jméno v listinné podobě ve jmenovité hodnotě 1 000,- Kč

**Základní kapitál:** 308 366 000,- Kč  
Splaceno: 100%

**Ostatní skutečnosti:**

Na společnost ZŘUD-MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ, a.s. se sídlem Praha 4, Novodvorská 1010/14, PSČ 142 00, IČ 264 19 793, jako nástupnickou společnost, přešlo na základě fúze sloučením ze dne 28.6.2006 s rozhodným dnem sloučení 1.1.2006 jmění společnosti MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ a.s. se sídlem Písek, Samoty 1533, PSČ 397 18, IČ 251 77 214, jako zanikající společnosti.

Společnost ZŘUD-MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ, a.s. se sídlem Praha 4, Novodvorská 1010/14, PSČ 142 00, IČ 264 19 793 je podle smlouvy o fúzi sloučením ze dne 28.6.2006 s rozhodným dnem sloučení 1.1.2006 univerzálním právním nástupcem bez likvidace zrušené a zaniklé společnosti MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ a.s. se sídlem Písek, Samoty 1533, PSČ 397 18, IČ 251 77 214, dosud zapsané v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Českých Budějovicích oddílu B vložce 931.

Počet členů statutárního orgánu: 3

Počet členů dozorčí rady: 3

Obchodní korporace se podřídila zákonu jako celku postupem podle § 777 odst. 5 zákona č. 90/2012 Sb., o obchodních společnostech a družstvech.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR  
a VÝSTAVIŠTĚ ČESKÉ BUDĚJOVICE a.s.

udělují

**hlavní cenu**

37. ročníku MEZINÁRODNÍ VÝSTAVY **ZEMĚ ŽIVITELKA 2010**



společnosti  
**ZŘUD-MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ, a.s.**

Samoty 1533, Písek

**za**

**Písecký gothajský salám**

České Budějovice, srpen 2010

ředitelka  
Výstaviště České Budějovice a.s.

ministr zemědělství ČR

Zákazník: **MASO UZENINY Písek , a.s.**  
Novodvorská 1062/12  
142 00 Praha 4 - Lhotka

### Protokol o zkoušce č. 943/2023

Číslo vzorku: 1100

Místo odběru\*\*: Písek, Maso Uzeniny a.s.

Upřesnění místa odběru\*\*:

Odběr provedl:\*\* zákazník, 19.01.2023,

Způsob odběru:

Doprava vzorku: Laboratoř

**Klasifikace vzorku:** MV tepelně opracovaný, Písecký gothajský salám

Datum příjmu: 19.1.2023

Datum zahájení analýz: 19.1.2023

Datum dokončení: 30.1.2023

Název zkoušky	Jednotky	Výsledek	Limity	Nejistota měření	Metoda
Tuk celkový	% ve vzorku	30,56		±11%	SOP 29 (ČSN ISO 1443)
Sůl dle Na	% ve vzorku	1,74			IM 30 AAS *

\* mimo rozsah akreditace dle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018.

\*\* Informace dodané zákazníkem. Výsledky se vztahují ke vzorku tak jak byl přijat.

Výsledky zkoušek se týkají pouze zkoušených předmětů. Bez písemného souhlasu laboratoře může být protokol reprodukován pouze celý. Pokud jsou uvedeny nejistoty měření tak se netýkají hodnot menších než mez stanovitelnosti a nezahrnují nejistotu vzorkování. Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření  $k=2$  (pro hladinu významnosti 95%).

Není-li uvedeno jinak, provádí se zkoušky na adrese laboratoře uvedené výše, vyjma zkoušek prováděných na místě při odběru vzorku.

Písek, 30.1.2023



Ing. Josef Němec  
vedoucí laboratoře



Zákazník: **MASO UZENINY Písek , a.s.**  
Novodvorská 1062/12  
142 00 Praha 4 - Lhotka

### Protokol o zkoušce č. 633/2023

Číslo vzorku: 1087

Místo odběru\*\*: Písek, Maso Uzeniny a.s.

Upřesnění místa odběru\*\*:

Odběr provedl:\*\* zákazník, 19.01.2023,

Způsob odběru:

Doprava vzorku: Laboratoř

**Klasifikace vzorku:** MV tepelně opracovaný, Písecký gothajský salám

Datum příjmu: 19.1.2023

Datum zahájení analýz: 19.1.2023

Datum dokončení: 23.1.2023

Název zkoušky	Jednotky	Výsledek	Limity	Nejistota měření	Metoda
Salmonella - průkaz v 25 g		Tab.č.2	neprokázána		SOP M01 (ČSN EN ISO 6579)
Listeria monocytogenes - průkaz v 25g		Tab.č.2	neprokázána		(ČSN EN ISO 11290-1)

Tabulka č.2

Název zkoušky	Výsledek 1	Výsledek 2	Výsledek 3	Výsledek 4	Výsledek 5
Salmonella - průkaz v 25 g	neprokázána	neprokázána	neprokázána	neprokázána	neprokázána
Listeria monocytogenes - průkaz v 25g	neprokázána	neprokázána	neprokázána	neprokázána	neprokázána

Porovnání se specifikací: Limity byly převzaty z Nařízení Komise (ES) 1441/2007 ze dne 5.12.2007, kterým se mění Nařízení (ES) č.2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny. Porovnání bylo provedeno pouze u zkoušek, u kterých jsou limity uvedeny.

**Limitní hodnoty nebyly překročeny.**

\*\* Informace dodané zákazníkem. Výsledky se vztahují ke vzorku tak jak byl přijat.

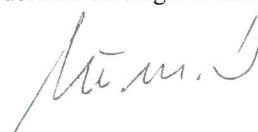
Výsledky zkoušek se týkají pouze zkoušených předmětů. Bez písemného souhlasu laboratoře může být protokol reprodukován pouze celý. Pokud jsou uvedeny nejistoty měření tak se netýkají hodnot menších než mez stanovitelnosti a nezahrnují nejistotu vzorkování.

Není-li uvedeno jinak, provádí se zkoušky na adrese laboratoře uvedené výše, vyjma zkoušek prováděných na místě při odběru vzorku.

Písek, 24.1.2023



Ing. Ilona Němcová  
vedoucí mikrobiologické laboratoře



**KLASA – Část B**  
**Specifické podmínky výrobku**

<p>Je výrobek přihlášen poprvé?</p> <p><i>(Prosím zaškrtněte jednu z možností. Pokud se jedná o prodloužení stávajícího platného ocenění zvolte odpověď NE.)</i></p>	ANO	NE
--	-----	----

**Technická dokumentace výrobku**

<p><b>NÁZEV VÝROBKU (obchodní název)</b></p>	<p>Písecký gothajský salám</p>
<p><b>ZÁKONNÝ NÁZEV (dle platné legislativy)</b></p> <p><i>(Uvést kategorie formou názvu druhu nebo skupiny, nebo popisného názvu.)</i></p>	<p>Masný výrobek tepelně opracovaný</p>
<p><b>POPIS MIMOŘÁDNÉ KVALITATIVNÍ NADSTANDARDNÍ VLASTNOSTI VÝROBKU</b></p> <p><i>(Např. technologie výroby, tradičnost, krátký dodavatelský řetězec, významný obsah některých složek, které obohacují výrobek, podíl ovocné složky, podíl masa apod.)</i></p> <p><b>MĚŘITELNÉ PARAMETRY DOLOŽIT PROTOKOLEM Z AKREDITOVANÉ LABORATOŘE</b></p>	<p>Písecký gothajský salám je oblíbený český uzenářský výrobek typický mozaikou z pravidelně rozložených bílých tukových zrn v jemně vypracované růžově červené masové spojce. Příjemně slaná, harmonicky vyvážená chuť, vysoký obsah masa 56 % a nízký obsah tuku (do 35 %). Vůně po čerstvě uzenině. Písecký gothajský salám neobsahuje glutamát ani karmín, zachována písecká tradiční a lety prověřená receptura.</p> <p>K dostání ve všech ŘEZNICTVÍ MÚÚÚ, v prodejnách COOP, síť obchodů Eso Market, aj..</p>
<p><b>SLOŽENÍ POTRAVINY – v souladu s etiketou</b></p> <p><i>(Např. základní suroviny včetně použitých přídatných látek, enzymů a aromat dle údajů na obalu výrobku)</i></p> <p><b>U ZÁKLADNÍCH SUROVIN URČUJÍCÍCH CHARAKTER VÝROBKU UVÉST % ZASTOUPENÍ A PŮVOD.</b></p> <p><i>(Např. podíl masa, mouky, podíl charakteristické ochucující složky)</i></p>	<p>Vepřové maso 41%, vepřové syrové sádlo, hovězí maso 15%, pitná voda, jedlá sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný, konzervant: E250), stabilizátor: difosforečnany, trifosforečnany; dextróza, koření, extrakty koření, antioxidant: erythorban sodný; barvivo: sušená šťáva z červené řepy.</p>
<p><b>VÝJIMEČNÉ SENZORICKÉ VLASTNOSTI</b></p> <p><i>(Např. vzhled, vůně, chuť)</i></p>	<p>Nízký obsah tuku, pouze do 35%, neobsahuje zvýrazňovače chuti a karmínu.</p>



<p><b>ČESKÁ CECHOVNÍ NORMA</b></p> <p><i>Identifikační číslo a název příslušné ČCN, pokud je žadatel držitelem.</i></p>	<p>*2015-12-22-0057</p>
<p><b>DOPLŇUJÍCÍ KRITÉRIA VČETNĚ OCENĚNÍ A ZNAČEK KVALITY, POKUD JE ŽADATEL JEJICH DRŽITELEM.</b></p> <p><i>(Např. design obalu, inovativnost výrobku, další získaná ocenění a značky kvality Regionální potravina, CHOP, CHZO, BIO, ZTS, ochranné známky SISPO, IPZ nebo režim jakosti Q CZ atd.)</i></p> <p><b>DOLOŽIT PLATNÝM PROTOKOLEM NEBO DOKUMENTEM, NAPŘ. CERTIFIKÁTEM NEBO OSVĚDČENÍM</b></p>	<p>* V roce 2010 získal na výstavě Země živitelka ocenění Zlatý klas.</p>
<p><b>ZÁKLADNÍ ZNAKY TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU</b></p>	<p>Maso a ostatní přídatné látky v kutru vykutrujeme na jemnou spojku. Potom do kutru přidáme sádlo, které se naseká nahruho a ve výrobku vytvoří charakteristickou vložku. Na narážce vybavené přetáčecí hlavou narazíme do plastových střev, které se uzavřou hliníkovou sponou. Vlastní tepelné opracování probíhá v udírně na požadovanou teplotu min. 70°C po dobu minimálně 10 minut v jádře výrobku. Následuje intenzivní zchlazení výrobku v chladících komorách sprchováním studenou vodou a studeným vzduchem.</p>
<p><b>FYZIKÁLNÍ, MIKROBIOLOGICKÉ A CHEMICKÉ POŽADAVKY</b></p>	<p>*Obsah tuku max. 35%. Obsah soli max. 2,3 %.</p> <p>Listeria monocytogenes – negat/25 Salmonella – negat/25</p>
<p><b>VELIKOST A TYP BALENÍ VÝROBKU</b></p> <p><i>(Např. charakteristika použitého obalu, uvedení množství v objemových nebo hmotnostních jednotkách)</i></p>	<p>Technologický obal – plastové střevo s potiskem uzavřené hliníkovou sponou. Hmotnost balení cca 2 kg. Krájený výrobek balený v ochranné atmosféře. Hmotnost 100g, obal OPA/PE, etiketa.</p>
<p><b>ZPŮSOB DISTRIBUCE VÝROBKU (včetně podmínek skladování)</b></p>	<p>*Skladovací podmínky 0 – 7°C. Trvanlivost 28 dnů. Krájený 100g OA - skladovací podmínky 0 – 5°C. Trvanlivost 14 dnů.</p>
<p><b>OBCHODNÍ JMÉNO ŽADATELE (PO) NEBO JMÉNO A PŘÍJMENÍ ŽADATELE (FO)</b></p>	<p>MASO UZENINY PÍSEK, a. s.</p>

<b>REGISTRAČNÍ ČÍSLO PODNIKU</b> (u potravin živočišného původu)	CZ 105 ES
<b>ADRESA PROVOZOVNY, VE KTERÉ JE VÝROBEK VYRÁBĚN</b>	Samoty 1533, 397 01 Písek
<b>Kontaktní osoba ve věci žádosti</b> Jméno a příjmení	Lenka Kvaltýnová, DiS.
<b>Kontaktní osoba ve věci žádosti</b> Telefon	602 223 717
<b>Kontaktní osoba ve věci žádosti</b> E-mail	lenka.kvaltynova@muuupisek.cz

Příloha k Části B: U baleného výrobku přiložit srozumitelnou a čitelnou etiketu všech velikostí obalů nebo srozumitelný a čitelný náhled všech velikostí obalů, které jsou přihlášeny. U nebaleného výrobku přiložit fotografii výrobku.

## Detail výrobku

**Cechovní norma:** Gothajský salám - 2015-12-22-57

**Zařazení dle legislativy:** Maso, ryby, produkty rybolovu, vejce a výrobky nich - masné výrobky - tepelně opracované

**Název výrobku:** Písecký gothajský salám (2,5 kg)

### Výrobce

MASO UZENINY PÍSEK, a.s.

Novodvorská 1010/14

142 00, Praha 4, CZ

### Definice balení

**EAN kód:** 290206

**Velikost balení:** 2,5 kg

**Typ balení:** plastové střevo uzavřené hliníkovou sponou, OPA/PE

### Fotografie

### Složení

**vepřové maso** minimálně 41 %

**hovězí maso** minimálně 15 %

**vepřové syrové sádlo**

**pitná voda**

**jedlá sůl s jódem**

**směs koření**

**extrakty koření**

**dextróza**

### Přidatné látky

**E 451 - Trifosforečnany**

**E 316 - Erythorban sodný (syn. isoaskorbát sodný)****E 250 - Dusitan sodný****Alergeny**

Neobsahuje žádné alergen

**Energetická hodnota výrobku**

Energetická hodnota výrobku je 1 425 kJ/100 g, což odpovídá\* 340,5 kcal/100 g.

\* Přepočtená hodnota se může lišit od hodnoty na obalu v důsledku zaokrouhlovací chyby.

**Výživová hodnota výrobku**

<b>tuky</b>	33,6 g/100 g
<b>nasycené mastné kyseliny</b>	13,8 g/100 g
<b>sacharidy</b>	0,1 g/100 g
<b>cukry</b>	0,1 g/100 g
<b>bílkoviny</b>	10,6 g/100 g
<b>sůl</b>	1,2 g/100 g

**Senzorické požadavky****Vzhled:**

Vzhled v nákreji a vypracování - na řezu je vychlazený výrobek masově růžové barvy, spojka je jemně vypracovaná, špeková mozaika je nepravidelně rozdělena a nesmí vypadávat; ojedinělé, jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky jsou ve spojce přípustné; velikost jednotlivých zrn špeku je o průměru do 8 mm, částice použitého koření mohou být patrné; Povrchový vzhled - povrch dle použitého obalového materiálu, v kouři prostupném obalu mírně vrásčitý, v plastovém obalu hladký a plný

**Vůně a chuť:**

Chuť - jemně kořeněná, přiměřeně slaná; výrobek je na skusu křehký;  
Vůně - příjemná po čerstvé uzenině a koření

**Konsistence (textura a**

pružná, soudržná

**viskozita):**

**Nadstandardní parametry:**

a) vyšší obsah masa; b) bez zvýrazňovačů chuti, lepku a bílkovinných přísad; Nepřipouští se použití strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, rostlinných bílkovin, živočišných bílkovin, zvýrazňovačů chuti. Zákazem použití živočišných bílkovin se rozumí povinné výhradní použití autentického masa jako základní výrobní suroviny, přičemž přídavek jakýchkoliv bílkovinných přísad živočišného původu není povolen. Zákaz použití rostlinných bílkovin se nevztahuje jen na autentické přírodní koření.

**Místo výroby :**

MASO UZENINY PÍSEK, a.s.

**Vytvořeno**

09. 02. 2016 08:24:40

**Vytvořil**

CPK Admin

**Změněno**

06. 03. 2017 08:26:33

**Změnil**

CPK Admin

**Procesní stav****Schválená****Komentáře**

## Detail výrobku

**Cechovní norma:** Gothajský salám - 2015-12-22-57

**Zařazení dle legislativy:** Maso, ryby, produkty rybolovu, vejce a výrobky nich - masné výrobky - tepelně opracované

**Název výrobku:** Písecký gothajský salám (400 g)

### Výrobce

MASO UZENINY PÍSEK, a.s.

Novodvorská 1010/14

142 00, Praha 4, CZ

### Definice balení

**EAN kód:** 8594015025148

**Velikost balení:** 400 g

**Typ balení:** plastové střevo uzavřené hliníkovou sponou, OPA/PE

### Fotografie

### Složení

**vepřové maso** minimálně 41 %

**hovězí maso** minimálně 15 %

**vepřové syrové sádlo**

**pitná voda**

**jedlá sůl s jódem**

**směs koření**

**extrakty koření**

**dextróza**

### Přidatné látky

**E 250 - Dusitan sodný**

**E 451 - Trifosforečnany****E 120 - Košenila, kyselina karmínová, karmíny****Alergeny**

Neobsahuje žádné alergenů

**Energetická hodnota výrobku**

Energetická hodnota výrobku je 1 425 kJ/100 g, což odpovídá\* 340,5 kcal/100 g.

\* Přepočtená hodnota se může lišit od hodnoty na obalu v důsledku zaokrouhlovací chyby.

**Výživová hodnota výrobku**

<b>tuky</b>	33,6 g/100 g
<b>nasycené mastné kyseliny</b>	13,8 g/100 g
<b>sacharidy</b>	0,1 g/100 g
<b>cukry</b>	0,1 g/100 g
<b>bílkoviny</b>	10,6 g/100 g
<b>sůl</b>	1,2 g/100 g

**Senzorické požadavky****Vzhled:**

Vzhled v nákreji a vypracování - na řezu je vychlazený výrobek masově růžové barvy, spojka je jemně vypracovaná, špeková mozaika je nepravidelně rozdělena a nesmí vypadávat; ojedinělé, jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky jsou ve spojce přípustné; velikost jednotlivých zrn špeku je o průměru do 8 mm, částice použitého koření mohou být patrné; Povrchový vzhled - povrch dle použitého obalového materiálu, v kouři prostupném obalu mírně vrásčité, v plastovém obalu hladký a plný

**Vůně a chuť:**

Chuť - jemně kořeněná, přiměřeně slaná; výrobek je na skusu křehký; Vůně - příjemná po čerstvé uzenině a koření

**Konsistence (textura a viskozita):**

pružná, soudržná

**Nadstandardní parametry:**

a) vyšší obsah masa; b) bez zvýrazňovačů chuti, lepku a bílkovinných přísad; Nepřipouští se použití strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, rostlinných bílkovin, živočišných bílkovin, zvýrazňovačů chuti. Zákazem použití živočišných bílkovin se rozumí povinné výhradní použití autentického masa jako základní výrobní suroviny, přičemž přídavek jakýchkoliv bílkovinných přísad živočišného původu není povolen. Zákaz použití rostlinných bílkovin se nevztahuje jen na autentické přírodní koření.

**Místo výroby :**

MASO UZENINY PÍSEK, a.s.

**Vytvořeno**

09. 02. 2016 08:33:54

**Vytvořil**

CPK Admin

**Změněno**

06. 03. 2017 08:28:13

**Změnil**

CPK Admin

**Procesní stav****Schválená****Komentáře**



## Detail výrobku

**Cechovní norma:** Gothajský salám - 2015-12-22-57

**Zařazení dle legislativy:** Maso, ryby, produkty rybolovu, vejce a výrobky nich - masné výrobky - tepelně opracované

**Název výrobku:** Písecký gothajský salám(100 g)

### Výrobce

MASO UZENINY PÍSEK, a.s.

Novodvorská 1010/14

142 00, Praha 4, CZ

### Definice balení

**EAN kód:** 8594015025001

**Velikost balení:** 100 g

**Typ balení:** plastové střevo uzavřené hliníkovou sponou, OPA/PE

### Fotografie

#### Složení

**vepřové maso** minimálně 41 %

**hovězí maso** minimálně 15 %

**vepřové syrové sádlo**

**pitná voda**

**jedlá sůl s jódem**

**směs koření**

**extrakty koření**

**dextróza**

#### Přídavné látky

**E 316 - Erythorban sodný (syn. isoaskorbát sodný)**

**E 451 - Trifosforečnany****E 250 - Dusitan sodný****Alergeny**

Neobsahuje žádné alergenů

**Energetická hodnota výrobku**

Energetická hodnota výrobku je 1 425 kJ/100 g, což odpovídá\* 340,5 kcal/100 g.

\* Přepočtená hodnota se může lišit od hodnoty na obalu v důsledku zaokrouhlovací chyby.

**Výživová hodnota výrobku**

<b>tuky</b>	33,6 g/100 g
<b>nasyčené mastné kyseliny</b>	13,8 g/100 g
<b>sacharidy</b>	0,1 g/100 g
<b>cukry</b>	0,1 g/100 g
<b>bílkoviny</b>	10,6 g/100 g
<b>sůl</b>	1,2 g/100 g

**Senzorické požadavky****Vzhled:**

Vzhled v nákreji a vypracování - na řezu je vychlazený výrobek masově růžové barvy, spojka je jemně vypracovaná, špeková mozaika je nepravidelně rozdělena a nesmí vypadávat; ojedinělé, jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky jsou ve spojce přípustné; velikost jednotlivých zrn špeku je o průměru do 8 mm, částice použitého koření mohou být patrné; Povrchový vzhled - povrch dle použitého obalového materiálu, v kouři prostupném obalu mírně vrásčitý, v plastovém obalu hladký a plný

**Vůně a chuť:**

Chuť - jemně kořeněná, přiměřeně slaná; výrobek je na skusu křehký; Vůně - příjemná po čerstvé uzenině a koření

**Konsistence (textura a****viskozita):**

pružná, soudržná

**Nadstandardní parametry:**

a) vyšší obsah masa; b) bez zvýrazňovačů chuti, lepku a bílkovinných přísad; Nepřipouští se použití strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, rostlinných bílkovin, živočišných bílkovin, zvýrazňovačů chuti. Zákazem použití živočišných bílkovin se rozumí povinné výhradní použití autentického masa jako základní výrobní suroviny, přičemž přídavek jakýchkoliv bílkovinných přísad živočišného původu není povolen. Zákaz použití rostlinných bílkovin se nevztahuje jen na autentické přírodní koření.

**Místo výroby :**

MASO UZENINY PÍSEK, a.s.

**Vytvořeno**

09. 02. 2016 08:35:16

**Vytvořil**

CPK Admin

**Změněno**

06. 03. 2017 08:38:15

**Změnil**

CPK Admin

**Procesní stav****Schválená****Komentáře**



# MASO UZENINY PÍSEK

## Písecký gothajský salám 100g 0A

Skladujte při teplotě 0-7°C

Masný výrobek tepelně opracovaný.

Složení: Vepřové maso 41%, vepřové syrové sádlo, hovězí maso 15%, pitná voda, jedlá sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný, konzervant: E250), stabilizátor: difosforečnan, trifosforečnan; dextróza, koření, extrakty koření, antioxidant: erythorban sodný; barvivo: sušená šťáva červené řepy.

BALENO V OCHRANNÉ ATMOSFÉŘE.

Výživové údaje na 100g výrobku: Energetická hodnota: 1425 kJ / 345 kcal  
Tuky: 33,6g z toho nasycené mastné kyseliny: 13,8 g; Sacharidy 0,1 g, z toho cukry: 0,1 g; Bílkoviny: 10,6 g; Sůl: 1,96 g.

www.muupisek.cz



MASO UZENINY PÍSEK, a.s., Novodvorská 1062/12, 142 00 Praha 4

Šarže (L): 1

SPOTŘEBUJTE DO:

15.02.2023

4270914

6



pevná hmotn.

0,100kg

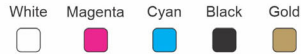




ID: 20910  
 Job name: MK PISEK - Gothajský salam  
 Printing version: MKP-01/4  
 Sending date: 16.07.2020.

BSM: 108  
 Diameter (Ø): 90  
 Print roll: 300mm

Front side:



Back side:



PRINT APPROVAL

All colors shown on this print proof are for reference purpose only and shall not be considered as an exact match for actual printed colors. By authorizing this document you confirm that all elements of the design are correct (text, bar code, images etc). All dimensions expressed as numerical data (width, length, radius, print positions etc) are for reference purpose only and represent nominal values. Due to shrinkable nature of the casings, films and bags the real values may differ. Allowed limits are defined in Product Specification Sheet for printed material. Spektar DOO shall not be held responsible for any omissions, inaccuracies or deficiencies after the print proof has been approved.

