

## RÁMCOVÁ DOHODA

na dodávku „Mäsa a mäsových výrobkov“

číslo: 157 / UNB / 2019

(uzavretá podľa zákona č.343/2015 Z.z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a § 409 a nasl. zákona č. 513/1991 Zb. Obchodný zákonník v znení neskorších predpisov)

### I.

#### Zmluvné strany

##### Predávajúci:

**POZANA MEAT s.r.o.**

Pribinova 176, 960 01 Zvolen

zastúpený: **Ing. Lukáš Gostík**, konateľ

IČO: 50 909 142

DIČ: 212 05 21 458

bankové spojenie: UniCredit Bank a.s.

číslo účtu: SK85 1111 0000 0015 2276 2007

Zapísaný v Obchodnom registri Okresného (Krajského) súdu v Banskej Bystrici.

Vložka číslo: 32672/s. Oddiel: Sro.

(ďalej len „predávajúci“)

a

##### Kupujúci:

**Univerzitná nemocnica Bratislava**

Pažítková 4, 821 01 Bratislava

zastúpený: **MUDr. Renáta Vandriaková, MPH**, riaditeľ

IČO: 31 813 861

DIČ: 202 17 00 549

IČ DPH: SK 202 17 00 549

bankové spojenie: Štátna pokladnica

IBAN: SK58 8180 0000 0070 0027 9808

Internetová adresa: [www.unb.sk](http://www.unb.sk)

(ďalej len „kupujúci“)

### II.

#### Preambula

Táto rámcová dohoda (ďalej len „Zmluva“) sa uzaviera s úspešným uchádzačom na základe výsledkov realizovanej verejnej súťaže vyhlásenej zverejnením oznámenia vo Vestníku verejného obstarávania č. 142/2019 z 17. 07. 2019 pod značkou 17687-MST, ako postupu zadávania nadlimitnej zákazky, ktorej predmet je zhodný s predmetom tejto zmluvy a úspešnej ponuky uchádzača, za nasledujúcich podmienok.

### III.

#### Predmet zmluvy

1. Predmetom zmluvy je úprava práv a povinností zmluvných strán pri predaji a kúpe tovaru a záväzok predávajúceho dodávať a predávať kupujúcemu tovar a záväzok kupujúceho dodaný tovar prevziať a zaplatiť kupujúcemu dohodnutú kúpnu cenu, za podmienok stanovených touto Zmluvou.
2. Tovarom, ktorý je predmetom predaja a kúpy je mäso a mäsové výrobky v súlade so špecifikáciou uvedenou v prílohe č. 1 Špecifikácia tovarov a kúpna cena „Mäso a mäsové výrobky“, ktorá tvorí neoddeliteľnú súčasť tejto Zmluvy.
3. Predávajúci sa zaväzuje dodávať tovar do určeného miesta plnenia, požadovanej kvality, v požadovanom balení podľa určenej gramáže a v množstvách stanovených v písomných objednávkach kupujúceho, vrátane dopravy do miesta plnenia, vyloženia do skladu kupujúceho a vrátane prevzatia vratných obalov.
4. Predávajúci sa zaväzuje, že tovar ktorý je predmetom dodávky je v bezchybnom stave, prvotriednej kvality a odpovedá všetkým platným právnym predpisom Slovenskej republiky.
5. Kupujúci nie je viazaný povinnosťou odobrať tovar v objemoch a množstvách takých, ako sú v prílohe č. 1 uvedené predpokladané množstvá za jeden rok. Kupujúci si vyhradzuje, že skutočne objednané množstvá tovaru môžu byť v závislosti od potreby nižšie alebo vyššie ako je uvádzaný predpoklad.

#### IV.

#### **Dodacie podmienky, záručné podmienky a zodpovednosť za vady**

1. Kupujúci a predávajúci sa dohodli na čiastkovom plnení Zmluvy v súlade s potrebami kupujúceho a možnosťami predávajúceho, za podmienok v Zmluve dohodnutých, v lehotách, množstvách a do miesta plnenia v nej určených.
2. Na dodanie tovaru vystavuje kupujúci písomné objednávky podľa potreby. V objednávke uvedie druh tovaru v zmysle prílohy č. 1, mernú jednotku a požadované množstvo tovaru, vyžadovanú lehotu a miesto plnenia.
3. Objednávka musí byť vyhotovená vždy v písomnej forme, doručená predávajúcemu elektronickou poštou, faxom alebo doporučenou poštou. V mimoriadnych prípadoch môže byť objednávka prijatá aj telefonicky. Takáto telefonická objednávka musí byť následne potvrdená písomne.
4. Predávajúci sa zaväzuje dodávať tovar v bezchybnom stave, tovar bude mať požadovanú akosť po celú dobu minimálnej trvanlivosti platnej pre jednotlivé druhy výrobkov. Obaly, označenie a preprava musia byť v súlade s ustanoveniami zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v platnom znení, vrátane vykonávacích predpisov k tomuto zákonu a ďalších všeobecne záväzných platných právnych predpisov, noriem a Potravinového kódexu SR (zodpovedajúce potravinárskemu kódexu v zmysle ustanovení výnosu MP a MZ SR č. 2143/2006-100 PK SR), bez viditeľných známkov mechanického poškodenia alebo kontaminácie.
5. Predávajúci sa zároveň zaväzuje uvádzať v dodacích listoch pre každý dodaný tovar trvanlivosť alebo dobu spotreby a záručné lehoty tak, aby bola možná kontrola kupujúcim v čase dodávky.
6. Predávajúci garantuje, že tovary ktoré sú predmetom dodávky majú percentuálne zloženie v rozsahu ako to vyplýva z technickej špecifikácie príslušného produktu. Kupujúci si v vyhradzuje právo na vybrané tovary uvedenú skutočnosť preukázať predložením úradne overenej kópie alebo originálu analýzy vykonanej akreditovaným laboratóriom alebo obdobným dokladom, ktorý tieto údaje potvrdzuje.
7. Predávajúci vyhlasuje, že
  - má zavedený HACCP systému analýzy rizika a stanovenia kritických kontrolných bodov (HACCP) s manipuláciou a uvádzaním do obehu potravín, o vypracovaní a zavedení do praxe správnej výrobnéj praxe a systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín HACCP, ako vyplýva zo zákona č. 152/1995 Z.z. v znení neskorších predpisov ako aj Potravinárskeho kódexu SR pre všetkých výrobcov a osoby, ktoré manipulujú alebo uvádzajú potraviny do obehu.
  - je držiteľom platného oznámenia Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR podľa zákona č.488/2002 Z. z. v znení neskorších predpisov – pridelenie veterinárneho kontrolného čísla (úradného schvaľovacieho čísla) o schválení prevádzky predávajúceho (uchádzača) na činnosť súvisiace s predmetom zákazky, zvlášť na skladovanie, distribúciu a uvádzanie na trh potravinových výrobkov rýchlo podliehajúcich skaze, resp. obdobného charakteru.
  - je držiteľom platného oznámenia Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR podľa zákona č.488/2002 Z. z. v znení neskorších predpisov – pridelenie veterinárneho kontrolného čísla (úradného schvaľovacieho čísla) o schválení prevádzky výrobcu resp. výrobcov ponúkaného tovaru (najdôležitejších subdodávateľov predávajúceho), vrátane preukázania pôvodu tovaru.
  - je držiteľom platného potvrdenia Regionálnej veterinárnej a potravinovej správy o spôsobilosti motorových vozidiel určených na prepravu potravinárskych výrobkov. V prípade, ak dodávku tovaru bude vykonávať na základe zmluvného vzťahu s dopravcom, dopravca musí byť držiteľom spôsobilosti motorových vozidiel použitých na prepravu.
8. Predávajúci sa zaväzuje, že bude dodávať iba tovar od výrobcu (od subdodávateľov), od ktorého obdržal rozhodnutie o schválení prevádzky výrobcu tovaru a ktorého pôvod je preukázaný.
9. Doba spotreby dodávaného tovaru nesmie v čase dodávky tovaru prekročiť prvú polovicu doby spotreby, trvanlivosti alebo záručnej doby vyznačenej na dodacom liste a/alebo tovare, odo dňa výroby/plnenia tovaru.
10. Doprava tovaru do miesta plnenia bude vykonávaná vozidlami s oprávnením a schválením na prepravu potravín v súlade s platnými všeobecne záväznými predpismi Slovenskej republiky, v kvalite podľa technických podmienok prevozu potravín v súlade s Potravinovým kódexom SR. Vozidlá musia byť vybavené zdvíhacou plošinou.
11. Pri doprave a vykládke tovaru sa zaväzuje zachovávať čistotu a poriadok, odstraňovať odpady a nečistoty vyplývajúce z realizovaných dodávok a priestory, v ktorých sa zdržiava a používa k plneniu predmetu zmluvy zabezpečiť tak, aby sa zabránilo znečisteniu iných priestorov kupujúceho.
12. Vratné obaly, resp. prepravky predávajúceho, kupujúci po prevzatí tovaru vráti.
13. Tovar sa bude považovať za dodaný, potvrdením dodacieho listu oprávneným zástupcom kupujúceho. Kupujúci po vykonaní fyzickej kontroly tovaru, overení nepoškodenia obalu tovaru, záručnej doby tovaru, označenia tovaru, súladu sortimentu dodaného tovaru s objednávkou tovaru, množstva tovaru, vzhľadových a pachových vlastností tovaru, potvrdí prevzatie tovaru na dodacom liste.

14. Kupujúci si vyhradzuje právo neprevziať tovar neúplný alebo vadný. V prípade, keď na základe fyzickej kontroly tovaru kupujúci zistí nezrovnalosti – zrejme chyby a vady tovaru, resp. jeho nesúlad s objednávkou, tovar neprevezme a vystaví protokol nezrovnalostí.
15. Predávajúci je povinný na vlastné náklady zrejme vady dodávok tovaru odstrániť a to najneskôr do 12 (dvanásť) hodín od predloženia protokolu nezrovnalostí, tzn. uplatnenia reklamácie kupujúcim.
16. Skryté vady a vady nezistené pri preberacom konaní kupujúci bez zbytočného odkladu reklamuje. Reklamáciu uplatní písomnou formou u predávajúceho najneskôr do konca dohodnutej záručnej doby alebo doby trvanlivosti alebo spotreby. Predávajúci je povinný písomne sa vyjadriť k reklamáci najneskôr do 12 hodín po jej doručení. Ak sa v tejto lehote nevyjadrí, bude to znamenať jeho súhlas s opodstatnenosťou reklamácie.
17. Opodstatnené reklamácie predávajúci vyrieši/odstráni najneskôr do 12 hodín od vyjadrenia súhlasu s reklamáciou.
18. Kupujúci si v dôsledku opakujúcich sa oprávnených reklamácií vyhradzuje nárok na možnosť odstúpenia od zmluvy a požadovať náhradu vzniknutej škody.
19. Kupujúci si vyhradzuje právo prevzatie tovaru odmietnuť v prípadoch, ak technické a úžitkové parametre nezodpovedajú požadovaným hodnotám, vyskytli sa nedostatky v kvalite, dodávka tovaru ku dňu dodania presahuje 1/2 trvanlivosti, doby spotreby alebo záručnej doby výrobu.

## V.

### Miesto a termín plnenia

1. Miestom plnenia sa rozumie miesto dodania tovaru. Miestom dodania sú stravovacie zariadenia na pracoviskách kupujúceho. na adrese:
  - 1.1. Nemocnica Ružinov, Ružinovská 6, 826 06 Bratislava, Oddelenie liečebnej výživy a stravovania /pondelok-streda-piatok do 10:00 hod. kontaktná osoba: vedúca oddelenia liečebnej výživy a stravovania, tel.č.: 02/4823 4430/
  - 1.2. Nemocnica akad. L. Déjera, Limbová 5, 833 05 Bratislava 37, Oddelenie liečebnej výživy a stravovania /pondelok-streda-piatok do 09:00 hod. kontaktná osoba: vedúci oddelenia liečebnej výživy a stravovania, tel.č.: 02/5954 2677/
  - 1.3. Nemocnica sv. Cyrila a Metoda, Antolská 11, 851 07 Bratislava 5, Oddelenie liečebnej výživy a stravovania /pondelok-streda-piatok od 07:00 do 08:00 hod. kontaktná osoba: vedúci oddelenia liečebnej výživy a stravovania, tel.č.: 02/6867 2031/
  - 1.4. Nemocnica Staré Mesto, Mickiewiczova 13, 813 69 Bratislava, Oddelenie liečebnej výživy a stravovania /pondelok-streda-piatok do 09:00 hod. kontaktná osoba: vedúci oddelenia liečebnej výživy a stravovania, tel.č.: 02/5729 0282/
  - 1.5. Špecializovaná geriatrická nemocnica Podunajské Biskupice, Krajinská cesta 91, 825 56 Bratislava, Stravovacia prevádzka /pondelok-streda-piatok do 09:00 hod., kontaktná osoba: vedúca stravovacej prevádzky, tel.č.: 0918 379704/.
2. Miesto dodania bude dohodnuté v záväznej písomnej objednávke.
3. Termín plnenia je dohodnutý priebežne po dobu platnosti zmluvy. Termín plnenia jednotlivých čiastkových dodávok tovaru je dohodnutý denne, okrem dní pracovného pokoja a štátnych sviatkov, s lehotou plnenia najviac 12 hodín od doručenia záväznej písomnej objednávky kupujúceho, nezávisle od dohodnutého miesta plnenia, po celú dobu platnosti zmluvy.
4. Zmluva sa uzaviera na dobu určitú, 24 mesiacov odo dňa nadobudnutia jej účinnosti.

## VI.

### Cena a platobné podmienky

1. Cena za predmet dohody je stanovená v súlade s § 3 zákona č. 18/1996 Z. z. o cenách, jeho vykonávacej vyhlášky č. 87/1996 Z. z., v súlade s výsledkom verejnej súťaže, dohodou zmluvných strán.
2. Cenou za tovar sa rozumie cena, vrátane obalu, DPH a dopravy do miesta plnenia určeného kupujúcim a vrátane ostatných nákladov spojených s dodávkou, uvádzaná v mene Slovenskej republiky v EUR..
3. Cena (kúpna cena) za tovar je súčasťou prílohy č. 1 tejto Zmluvy.
4. Dohodnutú cenu je možné zmeniť iba pri zmene colných a daňových predpisov alebo preukázateľnou zmenou cien výrobného závodu alebo štátom uznannej inflácie na základe údajov Štatistického úradu SR, vždy len po vzájomnej dohode zmluvných strán, v zmysle zákona č.18/1996 Z.z. o cenách a jeho vykonávacej vyhlášky č. 87/96 Z.z.
5. Ak sa po uzatvorení zmluvy preukáže, že na relevantnom trhu existuje cena (ďalej len „nižšia cena“) za rovnaké plnenie ako je dohodnuté v tejto zmluve a predávajúci preukázateľne za takúto nižšiu cenu plnenie poskytol, resp. poskytuje, pričom rozdiel medzi nižšou cenou a cenou podľa tejto zmluvy je viac ako 5 % v neprospech ceny podľa tejto Zmluvy, zaväzuje sa predávajúci poskytnúť kupujúcemu pre

takéto plnenie dodatočnú zľavu vo výške rozdielu medzi nim poskytovanou cenou podľa tejto Zmluvy a nižšou cenou.

6. Zálohové platby ani platba vopred sa neumožňuje.
7. Platby budú realizované formou bezhotovostného platobného styku prostredníctvom finančných úradov zmluvných strán, po dodaní a prevzatí tovaru a podpísaní preberacieho protokolu oprávnenými zástupcami predávajúceho a kupujúceho, na faktúru, ktorej splatnosť je stanovená na min. 60 dní odo dňa jej doručenia kupujúcemu.
8. Faktúra musí obsahovať všetky náležitosti daňového dokladu. Ak faktúra nebude obsahovať všetky náležitosti daňového dokladu, alebo ak nebude po stránke vecnej alebo formálnej správne vystavená, kupujúci ju vráti predávajúcemu na doplnenie alebo prepracovanie a nová lehota splatnosti začne plynúť dňom doručenia správne vyplnenej alebo prepracovanej faktúry kupujúcemu..

## VII.

### Zánik zmluvy

1. Pri podstatnom porušení povinností vyplývajúcich z tejto zmluvy môže oprávnená strana okamžite písomne odstúpiť od zmluvy a požadovať od povinnej strany náhradu škody, ktorá jej vinou vznikla, v súlade s platnou právnou úpravou. Zmluvné strany sa dohodli za podstatné porušenie zmluvných povinností považovať porušenie akejkoľvek povinnosti vyplývajúcej z tejto zmluvy. Úplná alebo čiastočná zodpovednosť zmluvnej strany je vylúčená v prípadoch zásahu vyššej moci a úradných miest. V prípade odstúpenia od zmluvy sa zmluva zrušuje doručením písomného oznámenia o odstúpení od zmluvy druhej zmluvnej strane. Dôvod odstúpenia od zmluvy bude špecifikovaný v oznámení o odstúpení od Zmluvy.
2. Zmluvu je možné zrušiť:
  - dohodou zmluvných strán. Dohoda o skončení platnosti Zmluvy musí byť písomná. V tomto prípade platnosť Zmluvy končí dňom, na ktorom sa zmluvné strany dohodli. Súčasťou Zmluvy o skončení platnosti tejto Zmluvy musí byť aj spôsob vzájomného zúčtovania záväzkov a pohľadávok zmluvných strán,
  - písomnou výpoveďou ktorejkoľvek zo zmluvných strán bez udania dôvodu s výpoveďnou lehotou tri mesiace, ktorá začína plynúť prvým dňom nasledujúceho mesiaca po doručení výpovede druhej zmluvnej strane.

## VIII.

### Zmluvné pokuty a úroky z omeškania

1. Zmluvné strany sa dohodli, že pri porušení záväzku predávajúceho akceptovať objednávku kupujúceho, ako formy zadávania zákazky, dodať a predať tovar v rozsahu určenom v objednávke alebo odmietnuť plnenie za podmienok dohodnutých v tejto zmluve, je predávajúci povinný zaplatiť kupujúcemu zmluvnú pokutu vo výške 10.000,-€ (slovom: „Desaťtisíc EUR“).
2. V prípade, že predávajúci je v omeškaní s dodávkou tovaru alebo jeho časti, kupujúci má právo účtovať zmluvnú pokutu vo výške 0,01 % z celkovej ceny nedodaného tovaru za každý aj začatý deň omeškania.
3. V prípade omeškania kupujúceho s úhradou faktúry, je predávajúci oprávnený účtovať kupujúcemu úrok z omeškania vo výške 0,01 % z neuhradenej čiastky za každý aj začatý deň omeškania.
4. V prípade omeškania predávajúceho s odstránením väd tovaru v termínoch dohodnutých v čl. IV. tejto Zmluvy, má kupujúci právo účtovať predávajúcemu zmluvnú pokutu vo výške 0,5 % z ceny vadného tovaru, za každý aj začatý deň omeškania.

## IX.

### Platnosť zmluvy

1. Zmluva sa uzatvára na dobu určitú, na 24 mesiacov od nadobudnutia jej účinnosti.
2. Plnenie Zmluvy začne dňom nadobudnutia jej účinnosti po zverejnení zmluvy v Centrálnom registri zmlúv, po dobu nasledujúcich 24 mesiacov.

## X.

### Záverečné ustanovenia

1. Kupujúci poveruje svojho zástupcu na rokovanie vo veciach zmluvných, odborných v osobe Ing. Jozefa Fajtáka /tel.: 0905 638622, e-mail: [jozef.fajtak@unb.sk](mailto:jozef.fajtak@unb.sk)/ a akvizície predmetu dohody v osobách uvedených v čl. V. tejto Zmluvy.
2. Predávajúci poveruje zástupcu na rokovanie vo veciach zmluvných a akvizície predmetu zmluvy v osobe Ing. Lukáša Gostíka /tel.: 0908 348506, e-mail: [gosti@pozana.sk](mailto:gosti@pozana.sk)/.
3. Jednotlivé ustanovenia tejto Zmluvy môžu byť zmenené, doplnované, resp. rušené iba formou písomných dodatkov, podpísaných oboma zmluvnými stranami. Všetky zmeny týkajúce sa tejto Zmluvy, uvedené v dodatkoch, budú tvoriť neoddeliteľnú súčasť tejto Zmluvy.

4. Ostatné právne vzťahy, výslovne touto Zmluvou neupravené, sa riadia príslušnými ustanoveniami Obchodného zákonníka a všeobecne záväznými platnými právnymi predpismi Slovenskej republiky.
5. Zmluvné strany sa zaväzujú, že všetky spory vyplývajúce z tejto Zmluvy budú riešiť rokováním o nožnej dohode.
6. Zmluvné strany sa dohodli, že vzťahy vzniknuté medzi zmluvnými stranami na základe tejto Zmluvy sa budú riadiť slovenským právnym poriadkom. Prípadné spory, o ktorých sa zmluvné strany nedohodli, budú postúpené na rozhodnutie vecne a miestne príslušnému súdu podľa sídla odporcu.
7. Žiadna zo zmluvných strán nepostúpi svoje práva a povinnosti z tejto zmluvy tretej osobe bez predchádzajúceho písomného súhlasu druhej zmluvnej strany. Písomný súhlas za objednávateľa je oprávnený vydať len jeho štatutárny orgán.
8. Predávajúci je povinný kupujúcemu bez zbytočného odkladu oznámiť akékoľvek zmeny týkajúce sa predmetu zákazky a zmeny svojej spôsobilosti k plneniu predmetu zákazky.
9. Predávajúci nie je oprávnený postúpiť akékoľvek svoju pohľadávku z tejto Zmluvy na tretiu osobu bez predchádzajúceho písomného súhlasu kupujúceho. Písomný súhlas kupujúceho s týmto úkonom je zároveň platný len za podmienky, že bol na tento úkon udelený predchádzajúci písomný súhlas Ministerstva zdravotníctva SR. Právny úkon, ktorým budú postúpené pohľadávky predávajúceho v rozpore s týmto ustanovením je podľa § 39 zákona č. 40/1964 Zb. – Občiansky zákonník v znení neskorších predpisov neplatný.
10. Táto zmluva je vypracovaná v štyroch vyhotoveniach, z ktorých každé má platnosť originálu. Kupujúci aj predávajúci obdržia dve vyhotovenia tejto Zmluvy.
11. Zmluva sa neuzavrie s predávajúcim, ktorý nie je zapísaný v registri partnerov verejného sektora.
12. Zmluva nadobúda platnosť dňom jej podpísania zmluvnými stranami a účinnosť po jej zverejnení v zmysle § 47a ods. 1 OZ v centrálnom registri zmlúv [www.crz.gov.sk](http://www.crz.gov.sk).
13. Zmluvné strany prehlasujú, že si túto zmluvu pred jej podpisom prečítali, jej obsahu porozumeli a na znak súhlasu s jej obsahom ju podpísali.

Prílohy:

č. 1 - Špecifikácia tovarov a kúpna cena „Mäso a mäsové výrobky“

č. 2 - Zoznam subdodávateľov

Vo Zvolene, dňa 4. 11. 2019

V Bratislave, dňa 31. 10. 2019

**POZANA MEAT s.r.o.**

Pribinova 176  
960 01 Zvolen  
IČO: 50 909 142  
IČ DPH: SK2120521458

Za predávajúceho  
**Ing. Lukáš Gostáľ**  
Konateľ POZANA MEAT s.r.o.

Univerzitná nemocnica Bratislava  
MUDr. Renáta Vandriaková, MPH  
riaditeľka UNB

Za kupujúceho  
**MUDr. Renáta Vandriaková, MPH**  
Riaditeľka UNB

UNB, pracovisko:	010	
	meno	podpis
vypracoval		
vecne skontroloval		
skontroloval VO		
schválil		

8/3

BOZANA MEAT S.R.O.

Prádkova 176  
900 01 Zvolen  
100: 20 989 142  
IČ DPH: SK212021428

Učís. pracoviska	meno	podpis
vypracoval		
vedúce skontrolovateľ		
skontrolovateľ VO		
skontrolovateľ		

**Špecifikácia tovarov a kúpna cena  
„MÄSO A MÄSOVÉ VÝROBKY“**





## Špecifikácia tovarov a kúpna cena "Mäso a mäsové výrobky"

Univerzitná nemocnica Bratislava, Požitkova 4, 821 01 BRATISLAVA

P.č.	Špecifikácia tovarov - označenie "Základné potraviny"	Množstvo jednotky	Právková časť potravín					Poznamenia (dodávateľ, výrobca)
			12 mesiacov		24 mesiacov		Cena v EUR bez DPH	
			12 mesiacov	24 mesiacov	Jedn. cena	CELKOVÁ		
1	mäso čerstvé, chladené							
2	bravčové stehno bez kostí, KU na rezne	kg	22 200,00	44 400,00	3,10	69 820,00	137 640,00	bičúnok Isstermeat SK ZBER, Debra meat BE 17/1 ES
3	bravčové plece bez kostí, KU	kg	8 200,00	16 400,00	3,02	24 764,00	49 528,00	bičúnok Isstermeat SK ZBER, Debra meat BE 17/1 ES
4	bravčové karé bez kostí KU	kg	17 200,00	34 400,00	3,60	61 920,00	123 840,00	bičúnok Isstermeat SK ZBER, Debra meat BE 17/1 ES
5	bravčová krkovička bez kostí KU	kg	4 300,00	8 600,00	3,60	15 480,00	30 960,00	bičúnok Isstermeat SK ZBER, Debra meat BE 17/1 ES
7	bravčové koleno zadné	kg	15,00	30,00	2,00	30,00	60,00	bičúnok Isstermeat SK ZBER, Debra meat BE 17/1 ES
8	bravčové koleno predné	kg	5,00	10,00	2,00	10,00	20,00	bičúnok Isstermeat SK ZBER, Debra meat BE 17/1 ES
9	bravčové koleno zadné bez kostí údené	kg	190,00	380,00	2,20	418,00	836,00	bičúnok Isstermeat SK ZBER, Debra meat BE 17/1 ES
10	bravčový bôčik s kusťou	kg	15,00	30,00	2,90	43,50	87,00	bičúnok Isstermeat SK ZBER, Debra meat BE 17/1 ES
11	bravčový bôčik bez kostí	kg	320,00	640,00	3,40	1 088,00	2 176,00	bičúnok Isstermeat SK ZBER, Debra meat BE 17/1 ES
12	bravčové kosti z karé a krkovičky	kg	5 000,00	10 000,00	0,25	1 250,00	2 500,00	bičúnok Isstermeat SK ZBER, Debra meat BE 17/1 ES
13	bravčové nuby	kg	10,00	20,00	0,35	3,50	7,00	bičúnok Isstermeat SK ZBER, Debra meat BE 17/1 ES
14	bravčové kože	kg	10,00	20,00	0,45	4,50	9,00	bičúnok Isstermeat SK ZBER, Debra meat BE 17/1 ES
15	bravčové stehno údené bez kostí	kg	200,00	400,00	3,75	750,00	1 500,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
16	bravčové údené krkovička bez kostí	kg	1 000,00	2 000,00	3,20	3 200,00	6 400,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
17	bravčové karé údené bez kostí	kg	100,00	200,00	3,90	390,00	780,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
18	bravčová pečeň	kg	100,00	200,00	0,80	80,00	160,00	bičúnok Isstermeat SK ZBER, Debra meat BE 17/1 ES
19	mletá škvarky	kg	10,00	20,00	1,99	19,90	39,80	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
20	sediacké škvarky	kg	3,00	6,00	4,00	12,00	24,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
21	škvarené mäso bravčové 1 kg	ks	6,00	12,00	1,35	8,10	16,20	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
22	škvarky	kg	6,00	12,00	3,30	19,80	39,60	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
23	bravčové mäso 100% tuk	kg	3 400,00	6 800,00	1,20	4 080,00	8 160,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
24	hovädzie zadné stehno bez kostí (mladý býk)	kg	13 000,00	26 000,00	5,50	71 500,00	143 000,00	bičúnok Baratos Paval s.r.o. SK 5078 ES
25	hovädzie plece bez kostí	kg	100,00	200,00	4,85	485,00	970,00	bičúnok Baratos Paval s.r.o. SK 5078 ES
26	hovädzie predné bez kostí (mladý býk)	kg	2 000,00	4 000,00	4,75	9 500,00	19 000,00	bičúnok Baratos Paval s.r.o. SK 5078 ES
27	hovädzí chvost	kg	40,00	80,00	2,50	100,00	200,00	bičúnok Baratos Paval s.r.o. SK 5078 ES
28	hovädzie harty	kg	3 800,00	7 600,00	0,35	1 330,00	2 660,00	bičúnok Baratos Paval s.r.o. SK 5078 ES
29	hovädzie ľalónná sviečková (mladý býk)	kg	350,00	700,00	7,10	2 485,00	4 970,00	bičúnok Baratos Paval s.r.o. SK 5078 ES
30	hovädzie dričky (právdarené, krajované)	kg	250,00	500,00	3,30	825,00	1 650,00	bičúnok Baratos Paval s.r.o. SK 5078 ES
31	hovädzia sviečková	kg	50,00	100,00	18,00	900,00	1 800,00	bičúnok Baratos Paval s.r.o. SK 5078 ES
32	hovädzia roštanka nížka bez kostí (mladý býk)	kg	6 000,00	12 000,00	6,69	40 140,00	80 280,00	bičúnok Baratos Paval s.r.o. SK 5078 ES
33	Mäsové výrobky							
34	párky študentské min 50% mäsa	kg	10,00	20,00	2,00	20,00	40,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
35	bratislavské párky (brav mäso min 57%, hov min 15%, br šterina 7%)	kg	1 500,00	3 000,00	2,35	3 525,00	7 050,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
36	špekáčiky (brav mäso min 35%, hov min 59%)	kg	20,00	40,00	2,35	47,00	94,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
37	viedenské párky (brav mäso min 70)	kg	1 100,00	2 200,00	3,00	3 300,00	6 600,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
38	jemná parčíková saláma min 50% mäsa	kg	2 500,00	5 000,00	1,90	4 750,00	9 500,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
39	bjutovská saláma (brav mäso min 50%, hov mäso min 20%)	kg	3 000,00	6 000,00	2,20	6 600,00	13 200,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
40	šunka dusená bravčová kvalita štandard (min 80% mäsa)	kg	1 400,00	2 800,00	3,90	5 460,00	10 920,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
41	šunka dusená bravčová kvalita štandard (min 80% mäsa) 50g VB	kg	3 300,00	6 600,00	4,00	13 200,00	26 400,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
42	šunka dusená bravčová kvalita štandard (min 80% mäsa) 100g VB	kg	3 300,00	6 600,00	4,00	13 200,00	26 400,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
43	šunka kuracia štandard min 80% mäsa	kg	60,00	120,00	3,75	225,00	450,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
44	šunka kuracia VB nárez	kg	5,00	10,00	3,00	15,00	30,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
45	šunková saláma min 54% mäsa	kg	1 800,00	3 600,00	3,50	6 300,00	12 600,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
46	šunková saláma min 54% mäsa 50g VB nárez	kg	750,00	1 500,00	3,70	2 775,00	5 550,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
47	gazdovská údená ročka	kg	20,00	40,00	3,60	72,00	144,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
48	údená šunka výberová	kg	200,00	400,00	3,70	740,00	1 480,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
49	debracinka	kg	70,00	140,00	3,85	269,50	539,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
50	šunková saláma min 54% mäsa 100g VB nárez	kg	750,00	1 500,00	3,60	2 700,00	5 400,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
51	šlonská saláma min 50% mäsa	kg	120,00	240,00	2,20	264,00	528,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
52	lahodková klobása (bravčové mäso 75% hovädzie mäso 10%)	kg	20,00	40,00	3,60	72,00	144,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
53	štipľavá klobása (bravčové mäso 70%, hovädzie mäso 10%)	kg	30,00	60,00	3,60	108,00	216,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
54	dolnozemska klobása	kg	10,00	20,00	4,50	45,00	90,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
55	domáca klobása (tepelne nespracovaná brav a hov mäso min 98%)	kg	2 000,00	4 000,00	3,30	6 600,00	13 200,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
56	klobása cigárna	kg	50,00	100,00	2,25	112,50	225,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
57	ipeľská klobása tepelne upravená	kg	50,00	100,00	2,20	110,00	220,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
58	bravská slanina, brav.bok (min.85% mäsa) tepelne upravená	kg	550,00	1 100,00	3,80	2 090,00	4 180,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
59	mangolica slanina	kg	70,00	140,00	2,20	154,00	308,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
60	sediacká slanina	kg	250,00	500,00	3,25	812,50	1 625,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
61	domáca slanina min.výška 1,5cm tepelne upravená	kg	770,00	1 540,00	1,65	1 270,50	2 541,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
62	strážovská saláma (brav mäso min 66%, hov mäso min 26%, zmes p	kg	10,00	20,00	3,00	30,00	60,00	výrobca TAURIS NITRA spol. s r.o. SK 15 ES
63	čingovská saláma (brav mäso min 60%, hov mäso min 26%, zmes p	kg	5,00	10,00	3,80	19,00	38,00	výrobca TAURIS NITRA spol. s r.o. SK 15 ES
64	malokarpatská saláma (brav a hov mäso min 90%) tradičná kval	kg	40,00	80,00	5,00	200,00	400,00	výrobca TAURIS NITRA spol. s r.o. SK 15 ES
65	malokarpatská saláma (brav a hov mäso min 90%) tradičná kval	kg	980,00	1 960,00	5,20	5 096,00	10 192,00	výrobca TAURIS NITRA spol. s r.o. SK 15 ES
66	malokarpatská saláma (brav a hov mäso min 90%) tradičná kval	kg	980,00	1 960,00	5,50	5 390,00	10 780,00	výrobca TAURIS NITRA spol. s r.o. SK 15 ES
67	lovecká saláma ( vysušená)	kg	30,00	60,00	6,50	195,00	390,00	výrobca TAURIS NITRA spol. s r.o. SK 15 ES
68	nátran saláma (brav a hov mäso min 90%) vysušená	kg	5,00	10,00	6,00	30,00	60,00	výrobca TAURIS NITRA spol. s r.o. SK 15 ES
69	nátran saláma (brav a hov mäso min 90%) vysušená 50g VB nárez	kg	30,00	60,00	6,00	180,00	360,00	výrobca TAURIS NITRA spol. s r.o. SK 15 ES
70	nátran saláma (brav a hov mäso min 90%) vysušená 100g VB nárez	kg	100,00	200,00	6,00	600,00	1 200,00	výrobca TAURIS NITRA spol. s r.o. SK 15 ES
71	inovecká saláma (tradičná úprava) 100g VB nárez	kg	80,00	160,00	3,80	304,00	608,00	výrobca TAURIS NITRA spol. s r.o. SK 15 ES
72	inovecká saláma (tradičná úprava)	kg	80,00	160,00	4,00	320,00	640,00	výrobca TAURIS NITRA spol. s r.o. SK 15 ES
73	tukajská saláma (tradičná úprava)	kg	8,00	16,00	6,50	52,00	104,00	výrobca TAURIS NITRA spol. s r.o. SK 15 ES
74	tukajská saláma 50g nárez VB	kg	80,00	160,00	7,00	560,00	1 120,00	výrobca TAURIS NITRA spol. s r.o. SK 15 ES
75	tukajská saláma 100g nárez VB	kg	80,00	160,00	7,00	560,00	1 120,00	výrobca TAURIS NITRA spol. s r.o. SK 15 ES
76	lovčička	kg	25,00	50,00	1,90	47,50	95,00	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES
77	tláčienka	kg	25,00	50,00	2,99	74,75	149,50	výrobca PIZANA MEAT s.r.o. SK 6004 ES



78	hätérniký bravčové mäso min.40%	kg	25,00	50,00	1,98	49,75	99,50	výrobca POZANA MEAT s.r.o SK 6984 ES
79	pečeňový syr	kg	200,00	400,00	1,60	320,00	640,00	výrobca POZANA MEAT s.r.o SK 6984 ES
80	pečeňový syr 100g VB	kg	200,00	400,00	1,90	380,00	760,00	výrobca POZANA MEAT s.r.o SK 6984 ES
81	hädina - sarsaná, chladená							
82	šľapka mrazená	kg	2 400,00	4 800,00	1,40	3 360,00	6 720,00	Podstravná bylinka a.s. SK 094 02, Hlavná bylinka Slovensko SK 300 03
83	kurčatá mrazené	kg	5 000,00	10 000,00	1,79	8 950,00	17 900,00	Podstravná bylinka a.s. SK 094 02, Hlavná bylinka Slovensko SK 300 03
84	kuracie stehná mrazené kalibrovane 250g	kg	24 000,00	48 000,00	2,18	50 400,00	100 800,00	Podstravná bylinka a.s. SK 094 02, Hlavná bylinka Slovensko SK 300 03
85	kuracie prsia, bez kože, bez kostí, mrazené	kg	10 200,00	20 400,00	3,35	34 170,00	68 340,00	Podstravná bylinka a.s. SK 094 02, Hlavná bylinka Slovensko SK 300 03
86	kuracie prsia, bez kože, bez kostí, chladené	kg	15,00	30,00	3,70	55,50	111,00	Podstravná bylinka a.s. SK 094 02, Hlavná bylinka Slovensko SK 300 03
87	kuracie pečeni mrazené	kg	300,00	600,00	1,40	420,00	840,00	Podstravná bylinka a.s. SK 094 02, Hlavná bylinka Slovensko SK 300 03
88	mračacie prsia mrazené	kg	6 200,00	12 400,00	5,50	34 100,00	68 200,00	Laska trans s.r.o pövod HULCZ
89	kačacie stehno kalibrovane mrazené, min. 250g	kg	1 000,00	2 000,00	5,00	5 000,00	10 000,00	Laska trans s.r.o pövod HULCZ
90	kačacie stehno kalibrovane chladené, min. 250g	kg	50,00	100,00	5,50	275,00	550,00	Laska trans s.r.o pövod HULCZ
Cena spolu Mäso a mäsové výrobky v EUR bez DPH za 12 mesiacov a 24 mesiacov						535 638,00	1 071 263,60	

Va Zvolene 24.9.2019

**POZANA MEAT s.r.o.**  
 PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
 IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

Lukáš Gostík - konateľ

4

<p><b>Čingovská saláma</b></p>	<p>Skupina: Trvanlivý mäsový výrobok, podskupina: Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok</p>	<p>bravčové a hovädzie mäso (93%), slanina, bravčové koža, bravčové vnútornosti, vláknina, jedlá soľ, extrakty korenín, dechtóza, cesnak, konzervačná látka E250, stabilizátor E450, zvyrazňovače chuti E621, E635, antioxidant E300, regulátor kyslosti E375, farbivo E120, bravčová bielkovina</p>	<p>Minimálna trvanlivosť platí aj po otvorení výrobku. Po porušení technologického obalu spotrebujte do 3 dní</p>	<p>kolagénny obal</p>	<p>Výživové údaje na 100g výrobku: Energia: 1677 / 406 kJ/kcal, tuky: 38,33 g, z toho nasýtené masné kyseliny: 15,72g, sacharidy: &lt; 1,00 g, z toho cukry: &lt; 0,20 g, bielkoviny: 15,20 g, soľ: 2,55 g</p>	<p>TAURIS NITRĽA spol. s r.o., Cintorínska 1718/39, 951 15 Mojmirovce, Slovenská republika</p>	<p>30 dní</p>	<p>SK 15 ES</p> 	
<p><b>Inovecia saláma</b></p>	<p>Skupina: Trvanlivý mäsový výrobok, podskupina: Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok</p>	<p>bravčové a hovädzie mäso (84%), slanina, bravčové koža, bravčové vnútornosti, vláknina, jedlá soľ, koreniny a extrakty korenín, dechtóza, cesnak, konzervačná látka E250, stabilizátor E450, antioxidant E300, zvyrazňovače chuti E621, E635, regulátor kyslosti E375, farbivo E120, bravčová bielkovina</p>	<p>Minimálna trvanlivosť platí aj po otvorení výrobku. Po porušení technologického obalu spotrebujte do 3 dní</p>	<p>kolagénny obal</p>	<p>Výživové údaje na 100g výrobku: Energia: 1532 / 370 kJ/kcal, tuky: 34,41 g, z toho nasýtené masné kyseliny: 14,06g, sacharidy: &lt; 1,00 g, z toho cukry: &lt; 0,20 g, bielkoviny: 15,20 g, soľ: 1,15 g</p>	<p>TAURIS NITRĽA spol. s r.o., Cintorínska 1718/39, 951 15 Mojmirovce, Slovenská republika</p>	<p>30 dní</p>	<p>SK 15 ES</p> 	

<p><b>Lovecké saláma</b></p>	<p>Skupina: Trvanlivý mäsový výrobok, podskupina: Trvanlivý tepelne nepracovaný mäsový výrobok</p>	<p>bravčové a hovädzie mäso (93%), slanina, jedlá soľ, koreniny a extrakty koreňu, dextróza, maltoextrín, cukor, cesnak, konzervačná látka: E250, zvyrazňovač chuti: E621, antioxidanty: E315, E316, farbivo: E120, bravčové bielkovina, štatovacia kultúra.</p>	<p>Minimálna trvanlivosť platí aj po otvorení výrobku. Po porušení technologického obalu spotrebujte do 7 dní</p>	<p>prírez</p>	<p>Výživové údaje na 100g výrobku: Energia: 2347/568 kJ/kcal, tuky: 53,96g, z toho nasýtené masné kyseliny: 22,39g, sacharidy: &lt;1,00g, z toho cukry: &lt;0,20g, bielkoviny: 20,60 g, soľ: 3,10g</p>	<p>TAURIS NITRIA spol. s r.o., Cintorínska 1718/39, 951 15 Mojimrovoe, Slovenská republika</p>	<p>40 dni</p>	<p>SK 15 ES</p>	<p>drugi: mäsový výrobok, skupina trvanlivý fermentovaný mäsový výrobok</p>
<p><b>Toľská saláma</b></p>	<p>Skupina: Trvanlivý mäsový výrobok, podskupina: Trvanlivý tepelne nepracovaný mäsový výrobok</p>	<p>bravčové a hovädzie mäso (88%), slanina, jedlá soľ, koreniny a extrakty koreňu, dextróza, cesnak, konzervačná látka: E250, antioxidanty: E316, bravčová bielkovina, štatovacia kultúra</p>	<p>Minimálna trvanlivosť platí aj po otvorení výrobku. Po porušení technologického obalu spotrebujte do 7 dní</p>	<p>kolagénny obal</p>	<p>Výživové údaje na 100g výrobku: Energia: 2108/510 kJ/kcal, tuky: 48,37g, z toho nasýtené masné kyseliny: 20,05g, sacharidy: &lt;1,00g, z toho cukry: &lt;0,20g, bielkoviny: 18,70 g, soľ: 3,18g</p>	<p>TAURIS NITRIA spol. s r.o., Cintorínska 1718/39, 951 15 Mojimrovoe, Slovenská republika</p>	<p>40 dni</p>	<p>SK 15 ES</p>	
<p><b>Strážkova saláma</b></p>	<p>Skupina: Trvanlivý mäsový výrobok, podskupina: Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok</p>	<p>bravčové a hovädzie mäso (93%), slanina, bravčové kože, bravčové vnútornosti, vláknina, jedlá soľ, koreniny a extrakty koreňu, dextróza, cesnak, konzervačná látka E250, stabilizatory E450, E451, emulgatory E471, E472c, antioxidant E315, bravčová bielkovina, farbivo E120.</p>	<p>Minimálna trvanlivosť platí aj po otvorení výrobku. Po porušení technologického obalu spotrebujte do 3 dní</p>	<p>kolagénny obal</p>	<p>Výživové údaje na 100g výrobku: Energia: 1951 / 375 kJ/kcal, tuky: 34,19 g, z toho nasýtené masné kyseliny: 13,57g, sacharidy: &lt; 1,00 g, z toho cukry: &lt; 0,20 g, bielkoviny: 16,80 g, soľ: 2,70 g</p>	<p>TAURIS NITRIA spol. s r.o., Cintorínska 1718/39, 951 15 Mojimrovoe, Slovenská republika</p>	<p>30 dni</p>	<p>SK 15 ES</p>	

Názov výrobku	Začlenenie podľa legislatívy (skupina, podskupina kvalita, trieda)	Zloženie	DS po otvorení resp. rozbalení výrobku	Informácia o obale	Výživové hodnoty (Výživové údaje na 100g výrobku)	Výrobca	MI ni mal na trv anli vos	stránke schválene číslo/ cválna značka	DRUH A SKUPINA MV
Nitrán saláma,	Skupina: Trvanlivý mäsový výrobok, podskupina: Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok	bravčové a hovädzie mäso (93%), slanina, jedlá soľ, koreniny a extrakty koreňb, bravčová bielkovina, repný cukor, dextróza, cesnak, konzervačná látka: E250, zvyšovač chuti: E621, antioxidant: E315, regulátor kyslosti: E575, bravčová bielkovina, farbivo: E120	Minimálna trvanlivosť platí aj po otvorení výrobku. Po porušení technologického obalu spotrebujte do 7 dní	kolagénny obal	Výživové údaje na 100g výrobku: Energia: 2225/539 kJ/kcal, tuky: 51,76g, z toho nasýtené mastné kyseliny: 21,20g, sacharidy: <1,00g, z toho cukry: <0,20g, bielkoviny: 18,20 g, soľ: 2,80g	TAURIS NITRÁA spol. s r.o., Cintorínska 1718/39, 951 15 Mojimtovec, Slovenská republika	40 dni	SK 15 ES	druh: mäsový výrobok, skupina trvanlivý fermentovaný mäsový výrobok
Maloharakteristická saláma	Skupina: Trvanlivý mäsový výrobok, podskupina: Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok	bravčové a hovädzie mäso (93%), slanina, jedlá soľ, koreniny a extrakty koreňb, bravčová bielkovina, repný cukor, dextróza, cesnak, konzervačná látka: E250, zvyšovač chuti: E621, antioxidant: E300, E301, farbivá: E120, E162, E150c, šarotavacia kultúra	Minimálna trvanlivosť platí aj po otvorení výrobku. Po porušení technologického obalu spotrebujte do 7 dní	kolagénny obal	Výživové údaje na 100g výrobku: Energia: 2020/489 kJ/kcal, tuky: 47,25g, z toho nasýtené mastné kyseliny: 18,21g, sacharidy: <1,00g, z toho cukry: <0,20g, bielkoviny: 16,00 g, soľ: 3,10g	TAURIS NITRÁA spol. s r.o., Cintorínska 1718/39, 951 15 Mojimtovec, Slovenská republika	40 dni	SK 15 ES	druh: mäsový výrobok, skupina trvanlivý fermentovaný mäsový výrobok

4

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	mäkký mäsový výrobok
Názov výrobku:	<b>Špekačky</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 37 %, bravčová slanina 21 %, pitná voda, hovädzie mäso 10 %, bravčové kože, zemiakový škrob, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup, stabilizátor E450, stimulátor chuti E621, E635, emulgátor E1450, antioxidant E300, extrakty korenín, dymová aróma, farbivo E120, cesnak
Požiadavky na kvalitu: Vyhláska Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<p><b>1. povrchový vzhľad a farba</b> – výrobok v prírodnom čreve oddeľovaný preväzovaním; s prípustným tmavším alebo svetlejším odtieňom bez zreteľných dymových škvŕn; prípustné zaschnuté kvapky šťavy, svetlejšie plochy v mieste dotyku; povrch hladký alebo mierne vrásčité</p> <p><b>2. vzhľad a farba nákroja</b> – na reze vychladený výrobok bledo až tmavo ružovej farby, kúsky slaniny nepravidelne rozložené, drobné mäkké kolagénne častice, vzduchové dutinky miestami a mierne vytavený tuk prípustné</p> <p><b>3. konzistencia</b> – pevná, krehká, súdržná</p> <p><b>4. vôňa</b> – príjemná po čerstvej údenine</p> <p><b>5. chuť</b> – primerane slaná po použití korení, po ohriatí výrobok šťavnatý</p>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014 NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 25 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>dusitany</p>
Spôsob a rozsah spracovania:	Surová chrbtová slanina bez kože sa zrní na úhľadné kocky o $\varnothing$ cca 8 mm. Do jemne vypracovanej spojky sa vmieša zrená chrbtová slanina. Dielo sa plní do normovaných obalov. Výrobky sa dostatočne vyúdia do zlatohnedej farby. Potom sa tepelne opracujú pri teplote najmenej 70°C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút. Hotový výrobok sa ochladí sprchovaním po dobu 40 min., následne sa umiestnia do odvešovne, kde sa dochladia po dobu 45 min na teplotu 7 °C. Po vychladení sa výrobok premiestni do skladu hotových výrobkov.
Typ balenia:	bravčové črevá $\varnothing$ 40 - 42 mm, sáčky na balenie do ochrannej atmosféry
Použitie výrobku:	priama konzumácia, tepelná úprava
Podmienky skladovania:	teplota 0 °C až 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch pri teplote 0 °C až 4 °C
Doba spotreby:	5 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1117 kJ / 266 kcal, Tuky 22 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 9,5 g, Sacharidy 3,6 g, z toho cukry 0 g, Bielkoviny 12,5 g, Soľ 2 g	
GMO:	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
Obsah alergénov:  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	

**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	mäkký mäsový výrobok
Názov výrobku:	<b>Bratislavské párky</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 57 %, pitná voda, hovädzie mäso 15 %, slanina 2%, zemiakový škrob, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup, stabilizátor E450,E451, zmes korenín, antioxidant E300, E316, stimulátor chuti E621, extrakty korenín, aróma, karamel, sušená zelenina, farbivo E120, cesnak
Požiadavky na kvalitu: Vyhláska Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<p><b>1. povrchový vzhľad a farba</b> – párky v celofánovom čreve, oddeľované pretáčaním, farba svetlohnedá, povrch hladký alebo mierne vrásčitý, nedeformovaný</p> <p><b>2. vzhľad a farba ná kroja</b> – na reze výrobok homogénny, ružovo červenej farby, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný</p> <p><b>3. konzistencia</b> – pevná, súdržná</p> <p><b>4. vôňa</b> – po čerstvej údenine</p> <p><b>5. chuť</b> – primerane slaná, na skuse výrobok šťavnatý</p>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014 NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 25 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>dusitany</p>
Typ balenia:	celofánové črevá NOJAX ø 22 mm, sáčky na balenie do ochrannej atmosféry
Spôsob a rozsah spracovania:	Zo všetkých normovaných surovín sa pripraví jemné pojivové dielo, ktoré sa plní do celofánových čriev. Jednotlivé kusy sa od seba oddelia pretáčaním automaticky na stroji. Výrobok sa riadne zaúdi do zlatohnedej farby a potom sa výrobky tepelne opracujú pri teplote najmenej 70 °C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút. Po vychladnutí sprchovaním 20 min. sa hotový výrobok umiestni na dochladenie v chladenej odvešovni po dobu min.20 min. , kde sa dochladí na 6 °C. Vychladený výrobok sa umiestni v sklade hotových výrobkov.
Použitie výrobku:	priama konzumácia, tepelná úprava
Podmienky skladovania:	teplota 0 °C až 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch pri teplote 0 °C až 4 °C
Doba spotreby:	5 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ



pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1218 kJ/294 kcal, Tuky 26,9 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 10,2 g, Sacharidy 1,7 g, z toho cukry 0,7 g, Bielkoviny 11,3 g, Soľ 1,9 g	
GMO:	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
Obsah alergénov:  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	



**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina podskupina:	varený mäsový výrobok paštéty, mäsové nátierky, mäsové krémy, mäsové peny
Názov výrobku:	<b>Pečeňový syr</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 33 %, bravčová pečeň 25 %, pitná voda, bravčové kože, zemiakový škrob, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup, stabilizátor E450, E451, zmes korenín, antioxidant E300, E316, emulgátor E471, extrakty korenín, karamel, sušená zelenina, farbivo E120, cesnak
Požiadavky na kvalitu: Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<p><b>1. povrchový vzhľad a farba</b> - výrobok balený v alobale hranolovitého tvaru, alebo PA obale</p> <p><b>2. vzhľad a farba nákroja</b> – na reze výrobok ružovosivej farby, obsah jemne vypracovaný</p> <p><b>3. konzistencia</b> – mäkká, súdržná, výrobok krájateľný na plátky</p> <p><b>4. vôňa</b> – vôňa po použitých koreninách a pečienke</p> <p><b>5. chuť</b> – lahodná, primerane slaná, výrobok na skuse vláčný</p>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014 NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 25 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>dusitany</p>
Spôsob a rozsah spracovania:	Uvarenú surovinu vykutrujeme za pridania korenín; nasleduje plnenie do umelých čriev, nasleduje tepelné opracovanie pri teplote najmenej 70 °C vo všetkých častiach mäsového výrobku v trvaní najmenej 10 minút, ochladenie v nádobe so studenou vodou, následne v chladenej odvešovni, odovzdanie do expedície, popr. do expedičného skladu mäsových výrobkov
Typ balenia:	Pazmr črevo 65, prepravné obaly – plastové prepravky
Použitie výrobku:	priama konzumácia
Podmienky skladovania:	teplota najviac 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch za dodržania chladiarenskej teploty najviac 4 °C
Doba spotreby:	14 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1 178 kJ / 284 kcal, Tuky 23,9 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 8,5 g, Sacharidy 4,3 g, z toho cukry 1,3 g, Bielkoviny 12,9 g, Soľ 2 g	
<b>GMO:</b>	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	



**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina, podskupina:	varený mäsový výrobok, podskupina jaternice, krvavničky
Názov výrobku:	<b>Jaternice</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 51 %, bravčová pečeň 14 %, bravčové kože, ryža, cibuľa, jedlá soľ, zmes korenín
Požiadavky na kvalitu: Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<p><b>1. povrchový vzhľad a farba</b> - výrobok svetlosivej farby, matný, tukové kvapôčky na povrchu prípustné, výrobok oddeľovaní pretáčaním na jednotlivé nožičky v súvislom prameni, mierne deformácie vzniknuté chladnutím výrobku prípustné</p> <p><b>2. vzhľad a farba nákroja</b> – vychladnutý výrobok je na reze sivej farby, so zrnami mäsa z bravčových hláv a vnútorností o veľkosti do 13 mm s viditeľnými zrnami ryže, pod obalom ojedinelé ložiská vytaveného tuku, častice použitého korenia a drobné vzduchové dutinky prípustné</p> <p><b>3. konzistencia</b> – drobná</p> <p><b>4. vôňa</b> – vôňa po použitých koreninách a surovinách</p> <p><b>5. chuť</b> – primerane slaná</p>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014	<p>Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl/ max.: 25 000 mg.kg<sup>-1</sup></p>
Spôsob a rozsah spracovania:	tepelné opracovanie mäsa, vnútorností a koží varom, v príp. potreby vykostenie, zomletie koží, rozdrobenie mäsovej suroviny, ručné miešanie mäsového diela za pridania korenín, technologických pomocných látok, vývaru a ryže, plnenie do obalov cez plničku, oddeľovanie ručným pretáčaním, tepelné opracovanie pri teplote najmenej 70 °C vo všetkých častiach mäsového výrobku v trvaní najmenej 10 minút / v udiarni alebo v kotline /, ochladenie sprchovaním cca 30 min. a pobytom v chladenej odvešovni po dobu cca 5 hod. na teplotu výrobku 5 – 6 °C, odovzdanie do expedície, popr. do expedičného skladu mäsových výrobkov
Typ balenia:	bravčové krúžkové črevá, plastové prepravky
Použitie výrobku:	konzumovať po tepelnej úprave
Podmienky skladovania:	teplota najviac 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch za dodržania teploty do 4 °C
Doba spotreby:	3 dni od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1 048 kJ / 252 kcal, Tuky 16,7 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 6 g, Sacharidy 10,5 g, z toho cukry 1 g, Bielkoviny 14,9 g, Soľ 1,6 g	
<b>GMO:</b>	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	



**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina, podskupina:	varený mäsový výrobok, podskupina: tlačanky, aspikové výrobky
Názov výrobku:	<b>Tlačenka mäsová</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 60 %, bravčové kože, vývar, jedlá soľ, čierne korenie, cesnak
Požiadavky na kvalitu: Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>povrchový vzhľad a farba</i> - výrobok v transparentnom plastovom obale, svetlosivej farby</li> <li>2. <i>vzhľad a farba nákroja</i> – na reze výrobok s viditeľnými veľkými časťami bravčových vnútorností, bravčových hláv / kolien / , korenín, koží a tukových častí</li> <li>3. <i>konzistencia</i> – pevná, súdržná</li> <li>4. <i>vôňa</i> – vôňa po použitých koreninách a surovinách</li> <li>5. <i>chuť</i> – typická pre daný druh výrobku</li> </ol>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014	<p>Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl/ max.: 25 000 mg.kg<sup>-1</sup></p>
Spôsob a rozsah spracovania:	tepelné opracovanie mäsa, vnútorností a koží varom, v príp. potreby vykostonie, zomletie koží, rozdrobenie mäsovej suroviny mletím, ručné miešanie mäsového diela za pridania korenín, technologických pomocných látok a vývaru, plnenie do obalov cez plničku, uzatváranie viazaním, tepelné opracovanie pri teplote najmenej 70 °C vo všetkých častiach mäsového výrobku v trvaní najmenej 10 minút, / v udiarni alebo v kotline /, ochladenie sprchovaním cca 45 min. a pobytom v chladenej odvešovni po dobu cca.12 hod. / cez noc / na teplotu výrobku 5 °C, odovzdanie do expedície, popr. do expedičného skladu mäsových výrobkov
Typ balenia:	Pazmr črevá s ø 90 mm, plastové prepravky
Použitie výrobku:	priama konzumácia
Podmienky skladovania:	teplota najviac 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch za dodržania chladiarenskej teploty najviac 4 °C
Doba spotreby:	30 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 880 kJ/212 kcal, Tuky 16,6 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 5,9 g, Sacharidy 1 g, z toho cukry 0 g, Bielkoviny 14,6 g, Soľ 1,2 g	
<b>GMO:</b>	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	

**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVLLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK21205214/8

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Môt'ovská cesta 259/11, 960 03 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	škvarené živočíšne tuky															
Názov výrobku:	<b>Bravčová masť</b>															
Charakteristika výrobku:	bravčová masť je živočíšny tuk vyrábaný z tukového tkaniva ošípaných škvarením.															
Zloženie výrobku:	tukové tkanivá ošípaných / bravčová slanina /															
<b>Požiadavky na kvalitu:</b> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady /ES/ č. 853/2004	štruktúra jedlého tuku pri teplote od 18 °C do 20 °C musí byť homogénna, hladká, pripúšťa sa mierne krupicovitá, konzistencia škvarenej bravčovej masti pri teplote od 18 °C do 20 °C musí byť mäkká, kompaktná, roztierateľná, vôňa pri teplote od 18 °C do 20 °C je charakteristická pre bravčovú masť, bez vedľajších príchuťí a pachu; peroxidy najviac: 4 meq/kg množstvo voľných mastných kyselín / ako kyselina olejová / v hmotnostných %: najviac 0,75 celkové nerozpustné nečistoty – maximum 0,5% vôňa, chuť, farba - normálne															
<b>Mikrobiologické a chemické požiadavky:</b> Výnos MPSR a MZ SR č. 06267/2006 – SL, Vnútny predpis	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>koliformné baktérie</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0<sub>b</sub></td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>plesne</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>5.10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table>		n	c	m	M	koliformné baktérie	5	0	0 <sub>b</sub>	-	plesne	5	2	10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>
	n	c	m	M												
koliformné baktérie	5	0	0 <sub>b</sub>	-												
plesne	5	2	10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>												
Spôsob a rozsah spracovania:	Po odkožovaní a narezaní sa surovina škvarí suchou cestou v kotline pri teplote 120 °C po dobu najviac 4 hod. Po vyškvarení sa precedí / oddelia sa oškvarky / a nechá čiastočne vychladnúť na manipulačnú teplotu / cca 30 °C / v nádobách pri teplote vonkajšieho prostredia / podľa množstva masti cca 2 hod /. Následne sa plní naberaním na manipulačnom stole do plastových obalov a ukladá do prepraviek. Po stuhnutí pri teplote prostredia / cez noc / sa vaničky uzatvoria, výrobok sa označí a umiestni v chladiacom boxe.															
Typ balenia:	plastové vaničky, veľkoobchodné balenie - kartónové krabice															
Použitie výrobku:	priama konzumácia, príprava pokrmov															
Podmienky skladovania:	pri teplote najviac 7 °C															
Podmienky prepravy:	pri teplote najviac 7 °C															
Doba spotreby:	spotrebujte do 3 mesiacov od dátumu výroby															
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov															
Okruh spotrebiteľov:	bežný spotrebiteľ															



pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 3684 kJ/880 kcal, Tuky 99,5 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 43,7 g, Sacharidy 0 g, z toho cukry 0 g, Bielkoviny 0,2 g, Soľ 0 g	
<b>GMO:</b>	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	



**POZANA MEAT S.R.O.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 903 112 IČ DPH: SK2120521438

4

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	škvarené živočíšne tuky															
Názov výrobku:	<b>Bravčové oškvarky- mleté</b>															
Charakteristika výrobku:	oškvarek je zvyšok tukového tkaniva vytápaného suchou cestou z tukového tkaniva ošípaných, obsahuje bielkoviny po čiastočnom oddelení tuku a vody, ktorý je následne pomletý															
Zloženie výrobku:	tukové tkanivá ošípaných / bravčová slanina /, jedlá soľ															
Vlastnosti výrobku:	pastovitá zmes z kúskov tukového tkaniva zlatohnedej farby,															
<b>Požiadavky na kvalitu:</b> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady /ES/ č. 853/2004	max ako 10 % vody															
<b>Mikrobiologické a chemické požiadavky:</b> Výnos MPSR a MZ SR č. 06267/2006 – SL, Vnútorň predpis	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>kolidformné baktérie</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0<sub>b</sub></td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>plesne</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>5.10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table>		n	c	m	M	kolidformné baktérie	5	0	0 <sub>b</sub>	-	plesne	5	2	10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>
	n	c	m	M												
kolidformné baktérie	5	0	0 <sub>b</sub>	-												
plesne	5	2	10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>												
Spôsob a rozsah spracovania:	Po odkožovaní a narezaní sa surovina škvára suchou cestou v kotline pri teplote 120 °C po dobu najviac 2 – 2,5 hod. Po vyškvarení sa masť oddelí cedením, oškvarky sa nechajú sa vychladnúť pri teplote vonkajšieho prostredia / cca 3 hodiny /, následne sa pomelú v kutri a naplnia sa do umelých obalov, nasleduje umiestnenie v chladenom sklade výrobkov.															
Typ balenia:	PA transparent 55 mm, plastová prepravka															
Použitie výrobku:	priama konzumácia, príprava pokrmov															
Podmienky skladovania:	pri teplote najviac 7 °C															
Podmienky prepravy:	pri teplote najviac 7 °C															
Doba spotreby:	30 dní od dátumu výroby															
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov															
Okruh spotrebiteľov:	bežný spotrebiteľ															

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1856 kJ/443 kcal, Tuky 18,1 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 7,15 g, Sacharidy 0 g, z toho cukry 0 g, Bielkoviny 69,7 g, soľ 0 g	
GMO:	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
Obsah alergénov:  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	



POZANA MEAT s.r.o.  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina, podskupina:	varený mäsový výrobok, podskupina jaternice, krvavničky
Názov výrobku:	<b>Krvavnice</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 51 %, bravčová pečeň 14 %, bravčové kože, ryža, cibuľa, jedlá soľ, zmes korenín
Požiadavky na kvalitu: Vyhláska Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<p><b>1. povrchový vzhľad a farba</b> - výrobok svetlosivej farby, matný, tukové kvapôčky na povrchu prípustné, výrobok oddeľovaní pretáčaním na jednotlivé nožičky v súvislom prameni, mierne deformácie vzniknuté chladením výrobku prípustné</p> <p><b>2. vzhľad a farba nákroja</b> – vychladnutý výrobok je na reze sivej farby, so zrnami mäsa z bravčových hláv a vnútorností o veľkosti do 13 mm s viditeľnými zrnami ryže, pod obalom ojedinelé ložiská vytaveného tuku, častice použitého korenia a drobné vzduchové dutinky prípustné</p> <p><b>3. konzistencia</b> – drobná</p> <p><b>4. vôňa</b> – vôňa po použitých koreninách a surovinách</p> <p><b>5. chuť</b> – primerane slaná</p>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014	<p>Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl/ max.: 25 000 mg.kg<sup>-1</sup></p>
Spôsob a rozsah spracovania:	tepelné opracovanie mäsa, vnútorností a koží varom, v príp. potreby vykostenie, zomletie koží, rozdrobenie mäsovej suroviny, ručné miešanie mäsového diela za prídania korenín, technologických pomocných látok, vývaru a ryže, plnenie do obalov cez plničku, oddeľovanie ručným pretáčaním, tepelné opracovanie pri teplote najmenej 70 °C vo všetkých častiach mäsového výrobku v trvaní najmenej 10 minút / v udiarni alebo v kotline /, ochladenie sprchovaním cca 30 min. a pobytom v chladenej odvešovni po dobu cca 5 hod. na teplotu výrobku 5 – 6 °C, odovzdanie do expedície, popr. do expedičného skladu mäsových výrobkov
Typ balenia:	bravčové krúžkové črevá, plastové prepravky
Použitie výrobku:	konzumovať po tepelnej úprave
Podmienky skladovania:	teplota najviac 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch za dodržania teploty do 4 °C
Doba spotreby:	3 dni od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1 048 kJ / 252 kcal, Tuky 16,7 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 6 g, Sacharidy 10,5 g, z toho cukry 1 g, Bielkoviny 14,9 g, Soľ 1,6 g	
<b>GMO:</b>	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	



POZANA MEAT S.R.O.  
PRÍEMNOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 990 142 IČ DPH: SK2120521458

POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen  
 Prevádzkareň: Môt'ovská cesta 259/11, 960 03 Zvolen

### Špecifikácia výrobku

Začlenenie:	škvarené živočíšne tuky																				
Názov výrobku:	Pivárske oškvarky																				
Charakteristika výrobku:	Oškvarek je zvyšok tukového tkaniva vytápaného suchou cestou z tukového tkaniva ošípaných, obsahuje bielkoviny po čiastočnom oddelení tuku a vody, do ktorého je pridaná zmes soli s prírodnými koreninami																				
Zloženie výrobku:	tukové tkanivá ošípaných / bravčová slanina /, jedlá soľ, prírodné koreniny																				
Vlastnosti výrobku:	kúsky tukového tkaniva zlatohnedej farby, chrumkavé																				
Požiadavky na kvalitu: Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady /ES/ č. 853/2004	menej ako 10 % vody																				
Mikrobiologické a chemické požiadavky: Výnos MPSR a MZ SR č. 06267/2006 – SL, Vnútny predpis	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>koliformné baktérie</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0<sub>b</sub></td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>plesne</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>5.10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>obsah vody max. 10%</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		n	c	m	M	koliformné baktérie	5	0	0 <sub>b</sub>	-	plesne	5	2	10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>	obsah vody max. 10%				
	n	c	m	M																	
koliformné baktérie	5	0	0 <sub>b</sub>	-																	
plesne	5	2	10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>																	
obsah vody max. 10%																					
Spôsob a rozsah spracovania:	Po odkožovaní a narezaní sa surovina škvarí suchou cestou v kotline pri teplote 120 °C po dobu najviac 2 – 2,5 hod. Po vyškvarení sa masť oddelí cedením, oškvarky sa nechajú vychladnúť pri teplote vonkajšieho prostredia / cca 3 hodiny / následne sa primieša zmes zo soli a prírodných korenín, nasleduje zabalenie a umiestnenie v chladenom sklade výrobkov.																				
Typ balenia:	Plastové kelímky 200 g																				
Použitie výrobku:	priama konzumácia, príprava pokrmov																				
Podmienky skladovania:	pri teplote najviac 7 °C																				
Podmienky prepravy:	pri teplote najviac 7 °C																				
Dátum spotreby:	21 dní od dátumu výroby																				
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov																				
Okruh spotrebiteľov:	bežný spotrebiteľ																				

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1856 kJ/443 kcal, Tuky 18,1 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 7,15 g, Sacharidy 0 g, z toho cukry 0 g, Bielkoviny 69,7 g, soľ 0 g	
<b>GMO:</b>	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	



**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521433

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Môťovská cesta 259/11, 960 03 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	škvarené živočíšne tuky															
Názov výrobku:	<b>Bravčové oškvarky</b>															
Charakteristika výrobku:	Oškvarek je zvyšok tukového tkaniva vytápaného suchou cestou z tukového tkaniva ošípaných, obsahuje bielkoviny po čiastočnom oddelení tuku a vody															
Zloženie výrobku:	tukové tkanivá ošípaných / bravčová slanina /															
Vlastnosti výrobku:	kúsky tukového tkaniva zlatohnedej farby, chrumkavé															
<b>Požiadavky na kvalitu:</b> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady /ES/ č. 853/2004	menej ako 10 % vody															
<b>Mikrobiologické a chemické požiadavky:</b> Výnos MPSR a MZ SR č. 06267/2006 – SL, Vnútorý predpis	<table><thead><tr><th></th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>kolidformné baktérie</td><td>5</td><td>0</td><td>0<sub>b</sub></td><td>-</td></tr><tr><td>plesne</td><td>5</td><td>2</td><td>10<sup>2</sup></td><td>5.10<sup>2</sup></td></tr></tbody></table> obsah vody max. 10%		n	c	m	M	kolidformné baktérie	5	0	0 <sub>b</sub>	-	plesne	5	2	10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>
	n	c	m	M												
kolidformné baktérie	5	0	0 <sub>b</sub>	-												
plesne	5	2	10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>2</sup>												
Spôsob a rozsah spracovania:	Po odkožovaní a narezaní sa surovina škvarí suchou cestou v kotline pri teplote 120 °C po dobu najviac 2 – 2,5 hod. Po vyškvarení sa masť oddelí cedením, oškvarky sa nechajú sa vychladnúť pri teplote vonkajšieho prostredia / cca 3 hodiny / a umiestnia sa v chladenom sklade výrobkov.															
Typ balenia:	priamy obal – prepravka prekrytá potravinárskou fóliou															
Použitie výrobku:	priama konzumácia, príprava pokrmov															
Podmienky skladovania:	pri teplote najviac 7 °C															
Podmienky prepravy:	pri teplote najviac 7 °C															
Dátum spotreby:	21 dní od dátumu výroby															
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov															
Okruh spotrebiteľov:	bežný spotrebiteľ															



pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1856 kJ/443 kcal, Tuky 18,1 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 7,15 g, Sacharidy 0 g, z toho cukry 0 g, Bielkoviny 69,7 g, soľ 0 g	
<b>GMO:</b>	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	



**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	tepelne opracované solené mäsa
Názov výrobku:	<b>Údené bravčové plece – rolka</b>
Zloženie výrobku:	bravčové plece 85 %, pitná voda 13 %, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup, stabilizátor E450, E451, modifikovaný škrob, bravčová bielkovina, maltodextrín, zahusťovadlo E407, antioxidant E316, E300, regulátor kyslosti E331, extrakty korenín, aróma
Požiadavky na kvalitu: Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>povrchový vzhľad a farba</i> – tvar podľa druhu, farba zlatohnedá; bez hlbokých zárezov</li> <li>2. <i>vzhľad a farba nákroja</i> – mäsovoružovej farby, v okrajovej časti tmavší farebný odtieň</li> <li>3. <i>konzistenciaprúžna, tuhá</i></li> <li>4. <i>vôňa</i> – jemná po údenom mäse</li> <li>5. <i>chuť</i> – primerane slaná</li> </ol>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie Komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014, NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 835/2011 maximálne hladiny polycyklických aromatických uhľovodíkov v potravinách NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeriamonocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl/ max.: 32 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>PAU / benzo(a)pyrén / max.: 2µg/kg</p> <p>ΣPAU benzo(a)pyrénu, benz(a)antracénu, benzo(b)fluoranténu a chryzénu : 12µg/kg</p> <p>dusitaný</p>
Spôsob a rozsah spracovania:	Vybrané kusy suroviny sa nasolia nástrekom láku / pripraveného rozpustením dusitanovej zmesi v pitnej vode / injektárom; potom sa zalejú lákom; sa surovina uchováva v chladiacom boxe po dobu min.5 - 6 dní; nasleduje oplach pitnou vodou, upevnenie motúzového očka, následne sa vykoná tepelné opracovanie výrobku pri teplote najmenej 70 °C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút v elektrickej udiarni. Po ochladení výrobku na 6- 7 °C odvetrávaním v udiarni cca 2 hodiny a pobytom v odvešovni min. 12 hod / cez noc / sa výrobok odovzdá do expedície alebo do skladu mäsových výrobkov.
Typ balenia:	vákuové sáčky, potravinárska fólia, plastové prepravky
Použitie výrobku:	priama konzumácia
Podmienky skladovania:	teplota najviac 4 °C a RV vzduchu najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch za chladiarenskej teploty do 4 °C
Doba spotreby:	7 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 487 kJ / 166 kcal, Tuky 5,9 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 2,3 g, Sacharidy 1,17 g, z toho cukry 0,8 g, Bielkoviny 14,7 g, soľ 3,2 g	
GMO:	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	

**POZANA MEAT S.R.O.**  
 PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
 IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen

Špecifikácia výrobku

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	tepelne opracované solené mäso
Názov výrobku:	<b>Pozana šunka špeciál</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 83 %, pitná voda, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup, stabilizátor E450, E451, stimulátor chuti E621, antioxidant E301, zahusťovadlo E407
Požiadavky na kvalitu: Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<p><b>1. povrchový vzhľad a farba</b> – výrobok v transparentnom PE obale ø 115 mm, v tvare hranola, povrch hladký, napnutý</p> <p><b>2. vzhľad a farba nákroja</b> – farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky o veľkosti nad 2 cm<sup>2</sup>; drobné vzduchové bublinky a drobné kolagénne častice v spojke prípustné</p> <p><b>3. konzistencia</b> – pevná, súdržná</p> <p><b>4. vôňa</b> – príjemne mäsová, šunková</p> <p><b>5. chuť</b> – primerane slaná a korenená</p>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014, NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 32 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>dusitaný</p>
Typ balenia:	Pazmr 115 mm rias.črevo, vakuové sáčky
Spôsob a rozsah spracovania:	Bravčová chudá svalovina sa poreže na rezačke s jednoduchým zložením zakončeným doskou s tromi otvormi, kde sa pridáva koncentrát láku s koreninami a ľadom. Surovina sa vymasíruje v miešačke sa masíruje podľa stanoveného programu v masírke, z dusitanovej soliacej zmesi sa vypracuje hrubá spojka. Túto masu narážame do normovaných PE obalov. Výrobok sa tepelne opracuje pri teplote najmenej 70 °C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút. Po vychladnutí sprchovaním po dobu najmenej 60 min. a pobytom v chladenej odvešovni po dobu 10 – 12 hod / cez noc / na teplotu 4 °C sa hotový výrobok odovzdá do skladu hotových výrobkov.
Použitie výrobku:	priama konzumácia
Podmienky skladovania:	teplota 0 °C až 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch pri teplote 0 °C až 4 °C
Doba spotreby:	60 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 387 kJ / 92 kcal, Tuky 2 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 0,7 g, Sacharidy 1,2 g, z toho cukry 0,7 g, Bielkoviny 16 g, Soľ 2,7 g	
GMO:	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
Obsah alergénov:  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	30.4.2018	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	



**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

4

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	tepelne opracované solené mäso
Názov výrobku:	<b>Hydinová šunka výberová</b>
Zloženie výrobku:	kuracie prsia 83 %, pitná voda, zemiakový škrob, zahusťovadlo E407, bravčová bielkovina, stabilizátor E450, E451, stimulant chuti E621, E635, extrakty korenín, aróma, antioxidant E316, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup
Požiadavky na kvalitu: Vyhláska Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<p><b>1. povrchový vzhľad a farba</b> – výrobok v transparentnom PE obale ø 90 mm, v tvare tyče, povrch hladký, napnutý</p> <p><b>2. vzhľad a farba nákroja</b> – farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky o veľkosti nad 2 cm<sup>2</sup>; drobné vzduchové bublinky a drobné kolagénne častice v spojke prípustné</p> <p><b>3. konzistencia</b> – pevná, súdržná</p> <p><b>4. vôňa</b> – príjemne mäsová, šunková</p> <p><b>5. chuť</b> – primerane slaná a korenená</p>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie Komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014, NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeriamonocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 32 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>dusitaný</p>
Typ balenia:	Pazmrčrevo 90 mm, vákuové sáčky
Spôsob a rozsah spracovania:	Kuracie prsia sa porežú na rezačke s jednoduchým zložením zakončeným doskou s tromi otvormi, kde sa pridáva koncentrát láku s koreninami a ľadom. Surovina sa vymasíruje v miešačke a masíruje podľa stanoveného programu v masírke, z dusitanovej soliacej zmesi sa vypracuje hrubá spojka. Túto masu narážame do normovaných PE obalov. Výrobok sa tepelne opracuje pri teplote najmenej 70 °C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút. Po vychladnutí sprchovaním po dobu najmenej 60 min. a pobytom v chladenej odvešovni po dobu 10 – 12 hod / cez noc / na teplotu 4 °C sa hotový výrobok odovzdá do skladu hotových výrobkov.
Použitie výrobku:	priama konzumácia
Podmienky skladovania:	teplota 0 °C až 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch pri teplote 0 °C až 4 °C
Doba spotreby:	60 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 312 kJ / 74 kcal, Tuky 1,2 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 0,4 g, Sacharidy 2,8 g, z toho cukry 0,5 g, Bielkoviny 12,9 g, Soľ 2,1 g	
GMO:	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
Obsah alergénov:  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	30.4.2018	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	



**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	dekorované tepelne opracované solené mäso
Názov výrobku:	<b>Debrecínka</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 83 %, pitná voda, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup, stabilizátor E450, E451, stimulátor chuti E621, antioxidant E301, zahusťovadlo E407, sladká paprika
Požiadavky na kvalitu: Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<b>1. povrchový vzhľad a farba</b> – výrobok v transparentnom PE obale ø 110 mm, v tvare hranola, povrch hladký, napnutý <b>2. vzhľad a farba nákroja</b> – farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky o veľkosti nad 2 cm <sup>2</sup> ; drobné vzduchové bublinky a drobné kolagénne častice v spojke prípustné <b>3. konzistencia</b> – pevná, súdržná <b>4. vôňa</b> – príjemne mäsová, šunková <b>5. chuť</b> – primerane slaná a korenená
<b>Mikrobiologické požiadavky:</b> Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení <b>Chemické požiadavky:</b> Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014, NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g  Obsah soli /NaCl / max.: 32 000 mg.kg <sup>-1</sup>  dusitaný
Typ balenia:	Naloprorot 110 mm
Spôsob a rozsah spracovania:	Bravčová chudá svalovina sa poreže na rezačke s jednoduchým zložením zakončeným doskou s tromi otvormi, kde sa pridáva koncentrát láku s koreninami a ľadom. Surovina sa vymasíruje v miešačke sa masíruje podľa stanoveného programu v masírke, z dusitanovej soliacej zmesi sa vypracuje hrubá spojka. Túto masu narážame do normovaných PE obalov. Výrobok sa tepelne opracuje pri teplote najmenej 70 °C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút. Po vychladnutí sprchovaním po dobu najmenej 60 min. a pobytom v chladenej odvešovni po dobu 10 – 12 hod / cez noc / na teplotu 4 °C sa hotový výrobok odovzdá do skladu hotových výrobkov.
Použitie výrobku:	priama konzumácia
Podmienky skladovania:	teplota 0 °C až 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch pri teplote 0 °C až 4 °C
Doba spotreby:	60 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ



pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 318 kJ / 75 kcal, Tuky 2,1 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 0,7 g, Sacharidy 1,1 g, z toho cukry 0,5 g, Bielkoviny 13,2 g, Soľ 3 g	
<b>GMO:</b>	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	30.4.2018	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	



**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

/

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	tepelne opracované slaniny
Názov výrobku:	<b>Oravská slanina</b>
Zloženie výrobku:	bravčový bok 92 %, pitná voda 7 %, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup, stabilizátor E450, E451, maltodextrín, antioxidant E301, stimulátor chuti E621, aróma
<b>Požiadavky na kvalitu:</b> Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR o mäsových výrobkoch č. 83/2016 Z.z.	<p><b>1. povrchový vzhľad a farba:</b> výrobok v tvare nepravidelného obdĺžnika, farba zlatohnedá; bez hlbokých zárezov</p> <p><b>2. vzhľad a farba nákroja:</b> farba biela s nádychom do ružova, bez žltkastých vrstiev</p> <p><b>3. konzistencia:</b> polotuhá</p> <p><b>4. vôňa:</b> typická po údení</p> <p><b>5. chuť:</b> primerane slaná, na skuse výrobok primerane tuhý</p>
<b>Mikrobiologické požiadavky:</b> Nariadenie Komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení <b>Chemické požiadavky:</b> Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014, NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 835/2011 maximálne hladiny polycyklických aromatických uhľovodíkov v potravinách NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeriamonocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 30 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>PAU / benzo(a)pyrén / max.: 2µg/kg ΣPAU benzo(a)pyrénu, benz(a)antracénu, benzo(b)fluoranténu a chryzénu : 12µg/kg</p> <p>dusitany</p>
Spôsob a rozsah spracovania:	Vybrané kusy bravčovej slaniny sa nastrekujú lákom pomocou injektára. Nasleduje založenie motúzového očka. Výrobok sa tepelne opracuje pri teplote najmenej 70°C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút a následne ochladí pobytom v chladenej odvešovni do nasledujúceho dňa / cez noc, min. 12 hodín /, na teplotu 4 °C a odovzdá sa do expedície.
Typ balenia:	potravinárska fólia, plastové prepravky
Použitie výrobku:	priama konzumácia
Podmienky skladovania:	teplota najviac 4 °C a RV vzduchu najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch za dodržania chladiarenskej teploty najviac 4 °C
Doba spotreby:	25 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 2300 kJ/558 kcal, Tuky 57,6 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 22,8 g, Sacharidy 2,2 g, z toho cukry 0 g, Bielkoviny 7,8 g, Soľ 2,5 g	
GMO:	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
Obsah alergénov:  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	



**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	údená slanina
Názov výrobku:	<b>Sedliacka slanina</b>
Zloženie výrobku:	bravčová chrbtová slanina 95 %, jedlá soľ, maltodextrín, zmes korenín, stimulátor chuti E621, antioxidant E301
Požiadavky na kvalitu: Vyhláska Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>povrchový vzhľad a farba:</b> výrobok v tvare nepravidelného obdĺžnika, farba zlatohnedá; bez hlbokých zárezov</li> <li>2. <b>vzhľad a farba nákroja:</b> farba biela s nádychom do ružova, bez žltkastých vrstiev</li> <li>3. <b>konzistencia:</b> polotuhá</li> <li>4. <b>vôňa:</b> typická po údení</li> <li>5. <b>chuť:</b> primerane slaná, na skuse výrobok primerane tuhý</li> </ol>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie Komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014, NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 835/2011 maximálne hladiny polycyklických aromatických uhľovodíkov v potravinách	<p>Listeriamonocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 30 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>PAU / benzo(a)pyrén / max.: 2µg/kg  ΣPAU benzo(a)pyrénu, benz(a)antracénu, benzo(b)fluoranténu a chryzénu : 12µg/kg</p>
Spôsob a rozsah spracovania:	Vybraná surovina sa nasolí na sucho zmesou dusitanovej soliacej zmesi a technologického prípravku; nasleduje pobyt v chladiacom boxe po dobu 6 – 7 dní, po založení motúzového očka sa <b>slanina</b> suší v elektrickej udiarni pri teplote 30-60 °C po dobu cca 4 hod., následne sa umiestni v udiarenskej komore po dobu 3-4 dní, pri RV 92- 88 % a teplote 18-15 °C; výrobok sa umiestni v sklade výrobkov
Typ balenia:	potravinárska fólia, prepravky
Použitie výrobku:	priama konzumácia
Podmienky skladovania:	teplota najviac 12 °C a RV vzduchu najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch za dodržania teploty do 12 °C
Doba spotreby:	3 mesiace od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1 184 kJ / 286 kcal, Tuky 25,3 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 10,1 g, Sacharidy 0,8 g, z toho cukry 0,5 g, Bielkoviny 14,6 g, Soľ 3 g	
GMO:	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
Obsah alergénov:  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	

**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	údená slanina
Názov výrobku:	<b>Údená slanina bez kožou</b>
Zloženie výrobku:	bravčová chrbtová slanina 97 %, jedlá soľ
<b>Požiadavky na kvalitu:</b> Vyhláska Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>povrchový vzhľad a farba</i> – tvar nepravidelný obdĺžnik, farba zlatohnedá bez hlbokých zárezov</li> <li>2. <i>vzhľad a farba nákroja</i> – svetlosivej farby</li> <li>3. <i>konzistenciapevná</i>, tuhá</li> <li>4. <i>vôňa</i> – typická po údení</li> <li>5. <i>chuť</i> – primerane slaná</li> </ol>
<b>Mikrobiologické požiadavky:</b> Nariadeniekomisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení <b>Chemické požiadavky:</b> Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014, NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 835/2011 maximálne hladiny polycyklických aromatických uhľovodíkov v potravinách	<p>Listeriamonocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 30 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>PAU / benzo(a)pyrén / max.: 2µg/kg</p> <p>ΣPAU benzo(a)pyrénu, benz(a)antracénu, benzo(b)fluoranténu a chryzénu : 12µg/kg</p>
Spôsob a rozsah spracovania:	Vybrané kusy bravčovej slaniny sa nasolia na sucho / surovina sa obalí v dusitanovej soliacej zmesi /, uloží sa v chladiacom boxe min. na 3-4 dni, nasleduje oplach pitnou vodou, zavesenie na motúzové očko, údenie teplým dymom;odvetrávanie v udiarni 40 min.; pobyt v odvešovni 10 min., odovzdanie do skladu mäsových výrobkov
Typ balenia:	potravinárska fólia, prepravky
Použitie výrobku:	priama konzumácia, príprava pokrmov
Podmienky skladovania:	teplota najviac 12 °C
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch za dodržania chladiarenskej teploty najviac 12 °C
Doba spotreby:	21 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 3 272 kJ / 795,6 kcal, Tuky 87,2 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 30,8 g, Sacharidy 0,7 g, z toho cukry 0,5 g, Bielkoviny 2,0 g, Soľ 2,1 g	
<b>GMO:</b>	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	



**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

3

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	mäkký mäsový výrobok
Názov výrobku:	<b>Viedenské párky</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 58 %, pitná voda, hovädzie mäso 15 %, bravčové kože, zemiakový škrob, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup, stabilizátor E450,E451, zmes korenín, antioxidant E300, E316, stimulátor chuti E621, extrakty korenín, aróma, karamel, sušená zelenina, farbivo E120, cesnak
Požiadavky na kvalitu: Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<p><b>1. povrchový vzhľad a farba</b> – párky v celofánovom čreve, oddeľované pretáčaním, farba svetlohnedá, povrch hladký alebo mierne vrásčitý, nedeformovaný</p> <p><b>2. vzhľad a farba nákroja</b> – na reze výrobok homogénny, ružovo červenej farby, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný</p> <p><b>3. konzistencia</b> – pevná, súdržná</p> <p><b>4. vôňa</b> – po čerstvej údenine</p> <p><b>5. chuť</b> – primerane slaná, na skuse výrobok šťavnatý</p>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014 NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl/ max.: 25 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>dusitany</p>
Typ balenia:	celofánové črevá NOJAX ø 22 mm, sáčky na balenie do ochrannej atmosféry
Spôsob a rozsah spracovania:	Zo všetkých normovaných surovín sa pripraví jemné pojivové dielo, ktoré sa plní do celofánových čriev. Jednotlivé kusy sa od seba oddelia pretáčaním automaticky na stroji. Výrobok sa riadne zaúdi do zlatohnedej farby a potom sa výrobky tepelne opracujú pri teplote najmenej 70 °C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút. Po vychladnutí sprchovaním 20 min. sa hotový výrobok umiestni na dochladenie v chladenej odvešovni po dobu min.20 min. , kde sa dochladí na 6 °C. Vychladený výrobok sa umiestni v sklade hotových výrobkov.
Použitie výrobku:	priama konzumácia, tepelná úprava
Podmienky skladovania:	teplota 0 °C až 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch pri teplote 0 °C až 4 °C
Doba spotreby:	5 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ



pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1218 kJ/294 kcal, Tuky 26,9 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 10,2 g, Sacharidy 1,7 g, z toho cukry 0,7 g, Bielkoviny 11,3 g, Soľ 1,9 g	
<b>GMO:</b>	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	

**POZANA MEAT S.R.O.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	mäkký mäsový výrobok
Názov výrobku:	<b>Šunková saláma Pozana</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 61 %, pitná voda, hovädzie mäso 4 %, zemiakový škrob, zahusťovadlo E407, bravčová bielkovina, stabilizátor E450, E451, stimulátor chuti E621, E635, extrakty korenín, aróma, antioxidant E316, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup, bravčové kože, antioxidant E300, cesnak
Požiadavky na kvalitu: Vyhláska Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>povrchový vzhľad a farba</b> – podľa typu použitých obalov</li> <li>2. <b>vzhľad a farba nákroja</b> – farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky o veľkosti nad 2 cm<sup>2</sup>; drobné vzduchové bublinky a drobné kolagénne častice v spojke prípustné</li> <li>3. <b>konzistencia</b> – pevná, súdržná</li> <li>4. <b>vôňa</b> – príjemne mäsová, šunková</li> <li>5. <b>chuť</b> – primerane slaná a korenená</li> </ol>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014 NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 25 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>dusitaný</p>
Typ balenia:	Pazmr črevá salámové ø 90 mm, vákuové sáčky
Spôsob a rozsah spracovania:	Bravčová chudá svalovina sa poreže na rezačke s jednoduchým zložením zakončeným doskou s tromi otvormi. Surovina sa vymasíruje v miešačke a uskladní na 24 hodín v chladiacom boxe v prepravkách. Z ostatných surovín, pitnej vody, korenín a dusitanovej soliacej zmesi sa vypracuje jemná spojka. Do pripravenej vložky sa postupne pridáva takto vymasírovaná spojka a zmieša sa v miešacom zariadení. Túto masu narážame do normovaných PE obalov. Výrobok sa tepelne opracuje pri teplote najmenej 70 °C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút. Po vychladnutí sprchovaním po dobu min. 60 min. a pobytom v chladenej odvešovni po dobu 10 – 12 hod. / cez noc / na 4 °C sa hotový výrobok odovzdá do skladu výrobkov.
Použitie výrobku:	priama konzumácia
Podmienky skladovania:	teplota 0 °C až 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch pri teplote 0 °C až 4 °C
Doba spotreby:	60 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 495 kJ / 118,2 kcal, Tuky 4,7 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 1,9 g, Sacharidy 4,8 g, z toho cukry 0,4 g, Bielkoviny 14,1 g, Soľ 2,4 g	
<b>GMO:</b>	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	30.4.2018	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	

**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	mäkký mäsový výrobok
Názov výrobku:	<b>Parizer saláma</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 43 %, bravčová slanina, pitná voda, hovädzie mäso 10 %, bravčové kože, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup, zemiakový škrob, stabilizátor E450, stimulátor chuti E621, E635, emulgátor E1450, antioxidant E300, extrakty korenín, dymová aróma, farbivo E120, bravčová bielkovina, cesnak
Požiadavky na kvalitu: Vyhláska Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<p><b>1. povrchový vzhľad a farba</b> – podľa typu použitých obalov</p> <p><b>2. vzhľad a farba nákroja</b> – farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky o veľkosti nad 2 cm<sup>2</sup>; drobné vzduchové bublinky a drobné kolagénne častice v spojke prípustné</p> <p><b>3. konzistencia</b> – pevná, súdržná</p> <p><b>4. vôňa</b> – príjemne mäsová, šunková</p> <p><b>5. chuť</b> – primerane slaná a korenená</p>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014 NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 25 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>dusitany</p>
Typ balenia:	Pazmr črevá oranžové ø 80 mm, vákuové sáčky
Spôsob a rozsah spracovania:	Zo všetkých normovaných surovín sa pripraví jemné pojivové dielo, ktoré sa plní do salámových čriev. Jednotlivé kusy sa od seba oddelia klipovaním. Výrobok sa tepelne opracuje pri teplote najmenej 70°C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút. Sprchovaním po dobu 40 min. a pobytom v chladenej odvešovni po dobu min. 45 min. sa výrobok vychladí na 7 °C a následne sa odovzdá do skladu mäsových výrobkov.
Použitie výrobku:	priama konzumácia
Podmienky skladovania:	teplota 0 °C až 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch pri teplote 0 °C až 4 °C
Doba spotreby:	60 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 939,4 kJ/224,3 kcal, Tuky 19,6 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 7,9 g, Sacharidy 1,33 g, z toho cukry 0 g, Bielkoviny 11,4 g, Soľ 2,1 g	
<b>GMO:</b>	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	30.4.2018	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	

**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
ČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	údená slanina
Názov výrobku:	<b>Mangalica slanina</b>
Zloženie výrobku:	bravčová chrbtová slanina (mangalica) 95 %, jedlá soľ, maltodextrín, zmes korenín, stimulátor chuti E621, antioxidant E301
Požiadavky na kvalitu: Vyhláska Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<p><b>1. povrchový vzhľad a farba:</b> výrobok v tvare nepravidelného obdĺžnika, farba zlatohnedá; bez hlbokých zárezov</p> <p><b>2. vzhľad a farba nákroja:</b> farba biela s nádychom do ružova, bez žltkastých vrstiev</p> <p><b>3. konzistencia:</b> polotuhá</p> <p><b>4. vôňa:</b> typická po údení</p> <p><b>5. chuť:</b> primerane slaná, na skuse výrobok primerane tuhý</p>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014, NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 835/2011 maximálne hladiny polycyklických aromatických uhľovodíkov v potravinách	<p>Listeriamonocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 30 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>PAU / benzo(a)pyrén / max.: 2µg/kg  ΣPAU benzo(a)pyrénu, benz(a)antracénu, benzo(b)fluoranténu a chryzénu : 12µg/kg</p>
Spôsob a rozsah spracovania:	Vybraná surovina sa nasolí na sucho zmesou dusitanovej soliacej zmesi a technologického prípravku; nasleduje pobyt v chladiacom boxe po dobu 6 – 7 dní, po založení motúzového očka sa slanina suší v elektrickej udiarni pri teplote 30-60 °C po dobu cca 4 hod., následne sa umiestni v udiarenskej komore po dobu 3-4 dní, pri RV 92- 88 % a teplote 18-15 °C; výrobok sa umiestni v sklade výrobkov
Typ balenia:	potravinárska fólia, prepravky
Použitie výrobku:	priama konzumácia
Podmienky skladovania:	teplota najviac 12 °C a RV vzduchu najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch za dodržania teploty do 12 °C
Doba spotreby:	3 mesiace od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1 184 kJ / 286 kcal, Tuky 25,3 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 10,1 g, Sacharidy 0,8 g, z toho cukry 0,5 g, Bielkoviny 14,6 g, Soľ 3 g	
GMO:	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepek	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	



**POZANA MEAT s.r.o.**  
 PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
 IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	mäkký mäsový výrobok
Názov výrobku:	<b>Liptol saláma</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 59 %, hovädzie mäso 20%, bravčové kože, pitná voda, zemiakový škrob, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup, stabilizátor E450, stimulátor chuti E621, E635, emulgátor E1450, antioxidant E300, extrakty korenín, dymová aróma, farbivo E120, bravčová bielkovina, cesnak
<b>Požiadavky na kvalitu:</b> Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>povrchový vzhľad a farba</i> – podľa typu použitých obalov</li> <li>2. <i>vzhľad a farba nákroja</i> – farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky o veľkosti nad 2 cm<sup>2</sup>; drobné vzduchové bublinky a drobné kolagénne častice v spojke prípustné</li> <li>3. <i>konzistencia</i> – pevná, súdržná</li> <li>4. <i>vôňa</i> – príjemne mäsová, šunková</li> <li>5. <i>chuť</i> – primerane slaná a korenená</li> </ol>
<b>Mikrobiologické požiadavky:</b> Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení <b>Chemické požiadavky:</b> Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014 NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 25 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>dusitany</p>
Typ balenia:	Pazmr črevá ø 90 mm, vákuové sáčky
Spôsob a rozsah spracovania:	Zo všetkých normovaných surovín sa pripraví jemné pojivové dielo, ktoré sa plní do salámových čriev. Jednotlivé kusy sa od seba oddelia klipsovaním. Výrobok sa tepelne opracuje pri teplote najmenej 70°C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút. Sprchovaním po dobu 40 min. a pobytom v chladenej odvešovni po dobu min. 45 min. sa výrobok vychladí na 7 °C a následne sa odovzdá do skladu mäsových výrobkov.
Použitie výrobku:	priama konzumácia
Podmienky skladovania:	teplota 0 °C až 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch pri teplote 0 °C až 4 °C
Doba spotreby:	60 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ



pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1273,3 kJ/304,1 kcal, Tuky 29,2 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 12,8 g, Sacharidy 0 g, z toho cukry 0 g, Bielkoviny 11,3 g, Soľ 2,2 g	
<b>GMO:</b>	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	30.4.2018	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	



**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	mäkký mäsový výrobok
Názov výrobku:	<b>Turistická klobása – Lahôdková klobása</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 75 %, hovädzie mäso 10%, bravčové kože, pitná voda, zmes korenín, dextróza, stimulátor chuti E621, extrakty korenín, antioxidant E300, E316, aróma, farbivo E120, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, škrobový sirup, rasca, čierne korenie, cesnak, stabilizátor E450, E451
Požiadavky na kvalitu: Vyhláska Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<p><b>1. povrchový vzhľad a farba</b> – výrobok v prírodnom čreve oddeľovaný, pretáčaním na jednotlivé nožičky v súvislom prameni, farba červenohnedá, povrch výrobku matný až mierne lesklý, mierne vrásčitý, prípustné kvapôčky zaschnutej šťavy a ojedinelé svetlé plôšky v mieste dotyku dvoch krúžkov v prameni, pod obalom viditeľné znenie</p> <p><b>2. vzhľad a farba nákroja</b> – na reze výrobok mäsovo ružovej farby, s viditeľnými zrnami mäsa a tuku</p> <p><b>3. konzistencia</b> – pružná, súdržná</p> <p><b>4. vôňa</b> – príjemná po údení</p> <p><b>5. chuť</b> – primerane slaná a korenená, mierne štipľavá</p>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014 NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 25 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>dusitany</p>
Spôsob a rozsah spracovania:	Normované suroviny sa porežú na rezačke s ø šajby 8 mm. Zomletá surovina sa zmieša s normovanými prísadami a koreninami a plní do prírodných čriev. Dielo sa plní do normovaných obalov. Výrobky sa dostatočne vyúdia do zlatohnedej farby. Potom sa tepelne opracujú pri teplote najmenej 70°C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút. Hotový výrobok sa ochladí sprchovaním po dobu 40 min., následne sa umiestnia do odvešovne, kde sa dochladia po dobu 45 min na teplotu 7 °C. Po vychladení sa výrobok premiestni do skladu hotových výrobkov.
Typ balenia:	bravčové črevá ø 32/34 mm, sáčky na balenie do ochranej atmosféry
Použitie výrobku:	priama konzumácia, tepelná úprava
Podmienky skladovania:	teplota 0 °C až 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch pri teplote 0 °C až 4 °C
Doba spotreby:	14 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1380 kJ / 330 kcal, Tuky 30 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 10 g, Sacharidy 3,6 g, z toho cukry 0 g, Bielkoviny 12,5 g, Soľ 2 g	
GMO:	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
Obsah alergénov:  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	

**POZANA MEAT S.R.O.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	ostatný mäsový výrobok
Názov výrobku:	<b>Bravčová klobása Budča na pečenie</b> <i>Štipkavá klobása</i>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 80 %, hovädzie mäso 10 %, pitná voda, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup, slnečnicový olej, extrakt papriky, zmes korenín, stabilizátor E450, E451, stimulátor chuti E621, antioxidant E316, E300, extrakty korenín, aróma
Požiadavky na kvalitu: VYHLÁŠKA č. 83/2016 Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky zo 14. januára 2016 o mäsových výrobkoch	<p><b>1. povrchový vzhľad a farba</b> – výrobok v bravčovom čreve oddeľovaný pretáčaním na jednotlivé nožičky v súvislom prameni, povrch vrásčitý, červenohnedej farby po vyúdení, pod obalom viditeľné znenie, povrch výrobku matný až mierne lesklý, prípustné kvapôčky zaschnutej šťavy</p> <p><b>2. vzhľad a farba nákroja</b> – na reze výrobok mäsovo ružovej farby, s chudou svalovinou a mäsovoružovou spojkou</p> <p><b>3. konzistencia</b> – pružná, súdržná</p> <p><b>4. vôňa</b> – príjemná po údení</p> <p><b>5. chuť</b> – primerane slaná a korenená, po ohriatí šťavnatá</p>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014 NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 835/2011 maximálne hladiny polycyklických aromatických uhľovodíkov v potravinách NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 25 000 mg.kg<sup>-1</sup> PAU / benzo(a)pyrén / max.: 2µg/kg ΣPAU benzo(a)pyrénu, benz(a)antracénu, benzo(b)fluoranténu a chryzénu : 12µg/kg</p> <p>dusitany</p>
Typ balenia:	prírodné bravčové črevá zdierané ø 32 - 34 mm, sáčky na balenie do ochrannej atmosféry
Spôsob a rozsah spracovania:	Normované suroviny sa porežú na rezačke s ø šajby 6 mm. Zomletá surovina sa zmieša s vykutrovanou spojkou a normovanými prísadami a koreninami a plní do zdieraných bravčových čriev. Výrobok sa osprehuje dostatočne podľa teplým dymom min 25 °C do sýto zlato hnedej farby po dobu 4 – 4,5 hod.. Hotový výrobok sa ochladí odvetraním v udiarni po dobu 20 – 30 min. a odovzdá do skladu mäsových výrobkov.
Použitie výrobku:	konzumácia po tepelnej úprave, doporučujeme pečenie
Podmienky skladovania:	teplota 0 °C až 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch pri teplote do 4 °C
Doba spotreby:	14 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1 420 kJ / 343 kcal, Tuky 30 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 11 g, Sacharidy 1 g, z toho cukry 0 g, Bielkoviny 13 g, Soľ 2,5	
<b>GMO:</b>	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Víči bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	



**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

3

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	mäkký mäsový výrobok
Názov výrobku:	<b>Študené párky</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 52 %, pitná voda, hovädzie mäso 15 %, bravčové kože, zemiakový škrob, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup, 0,6 % sladká paprika, stabilizátor E450, E451, stimulátor chuti E621, extrakty korenín, antioxidant E300, E316, cesnak
Požiadavky na kvalitu: Vyhláska Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<p><b>1. povrchový vzhľad a farba</b> – výrobok v prírodnom čreve s priemerom do 24 mm, povrch hladký alebo mierne vrásčitý oranžovohnedej farby</p> <p><b>2. vzhľad a farba nákroja</b> – na reze výrobok oranžovo červený po použitej paprike, drobné dutinky a drobné kolagénne častice prípustné</p> <p><b>3. konzistencia</b> – krehká, súdržná</p> <p><b>4. vôňa</b> – príjemná po čerstvej údenine</p> <p><b>5. chuť</b> – mierne palivá, primerane slaná, po ohriatí na skuse výrobok šľavnatý</p>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014 NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl/ max.: 25 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>dusitany</p>
Typ balenia:	prírodné baranie črevá ø 20 - 22 mm, sáčky na balenie do ochrannej atmosféry
Spôsob a rozsah spracovania:	Hovädzie mäso výrobné - HPV, bravčové mäso chudé - BCH II, surová chrbtová slanina bez kože a bravčové mäso výrobné bez kože – BV bk sa zomelie na rezačke na jemno a premieša sa s normovanými pomocnými surovinami a prídavnými látkami. Dielo sa plní do baraních črievok s ø nad 20 mm. Jednotlivé kusy párkov sa od seba oddelia pretáčaním automaticky na stroji. Výrobok sa zaúdi do svetlo zlatohnedej farby, potom sa tepelne opracuje pri teplote najmenej 70 °C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút. Sprchovaním 20 min. a pobytom v chladenej odvešovni po dobu min. 20 min. sa výrobok dochladí na 6 °C. Po vychladnutí sa odovzdá do skladu výrobkov.
Použitie výrobku:	priama konzumácia, tepelná úprava
Podmienky skladovania:	teplota 0 °C až 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch pri teplote 0 °C až 4 °C
Doba spotreby:	5 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1218 kJ/294 kcal, Tuky 26,9 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 10,5 g, Sacharidy 1,7 g, z toho cukry 0,8 g, Bielkoviny 11,4 g, Soľ 1,9 g	
GMO:	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
Obsah alergénov:  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	



**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	mäkký mäsový výrobok
Názov výrobku:	<b>Slovenská točená saláma</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 38 %, hydinové mechanicky separované mäso 18 %, bravčové kože, pitná voda, zemiakový škrob, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup, stabilizátor E450, E451, antioxidant E316, extrakty korenín, stimulátor chuti E621, antioxidant E300, farbivo E120, vláknina, cesnak
Požiadavky na kvalitu: Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<b>1. povrchový vzhľad a farba</b> – výrobok v bravčovom čreve, oddeľovaný pretáčaním na jednotlivé nožičky v súvislom prameni, farba zlatohnedá, povrch výrobku matný až mierne lesklý, mierne vrásčitý <b>2. vzhľad a farba nákroja</b> – na reze výrobok mäsovo ružovej farby, obsah jemné vypracovanie, drobná pórovitosť a drobné zrná kolagénnych častíc prípustné <b>3. konzistencia</b> – tuhá, súdržná <b>4. vôňa</b> – príjemná po údení <b>5. chuť</b> – primerane slaná a korenená
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014 NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g  Obsah soli /NaCl / max.: 25 000 mg.kg <sup>-1</sup>  dusitany
Typ balenia:	bravčové črevá ø 32 - 34 mm, sáčky na balenie do ochrannej atmosféry
Spôsob a rozsah spracovania:	Zo všetkých normovaných surovín sa pripraví jemné pojivové dielo, ktoré sa plní do bravčových zdieraných čriev. Jednotlivé kusy sa od seba oddelia ručne pretáčaním. Výrobok sa dostatočne zaúdi a potom sa výrobky tepelne opracujú pri teplote najmenej 70°C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút. Sprchovaním po dobu 40 min. a pobytom v chladenej odvešovni po dobu min. 45 min. sa výrobok vychladí na 7 °C a následne sa odovzdá do skladu mäsových výrobkov.
Použitie výrobku:	priama konzumácia, tepelná úprava
Podmienky skladovania:	teplota 0 °C až 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch pri teplote 0 °C až 4 °C
Doba spotreby:	5 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ



## pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 761 kJ/181 kcal, Tuky 14 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 4 g, Sacharidy 2 g, z toho cukry 0 g, Bielkoviny 12,4 g, Soľ 2,4 g	
GMO:	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
Obsah alergénov:  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje	
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	

**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	ostatný mäsový výrobok
Názov výrobku:	<b>Bravčová klobása Pozana - Domáca klobása</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 80 %, hovädzie mäso 9 %, pitná voda, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup, slnečnicový olej, extrakt papriky, zmes korenín, stabilizátor E450, E451, stimulátor chuti E621, antioxidant E316, E300, extrakty korenín, aróma
Požiadavky na kvalitu: VYHLÁŠKA č. 83/2016 Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky zo 14. januára 2016 o mäsových výrobkoch	<p><b>1. povrchový vzhľad a farba</b> – výrobok v bravčovom čreve oddeľovaný pretáčaním na jednotlivé nožičky v súvislom prameni, povrch vrásčitý, červenohnedej farby po vyúdení, pod obalom viditeľné znenie, povrch výrobku matný až mierne lesklý, prípustné kvapôčky zaschnutej šťavy</p> <p><b>2. vzhľad a farba nákroja</b> – na reze výrobok mäsovo ružovej farby, s chudou svalovinou a mäsovoružovou spojkou</p> <p><b>3. konzistencia</b> – pružná, súdržná</p> <p><b>4. vôňa</b> – príjemná po údení</p> <p><b>5. chuť</b> – primerane slaná a korenená, po ohriatí šťavnatá</p>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014 NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 835/2011 maximálne hladiny polycyklických aromatických uhľovodíkov v potravinách NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 25 000 mg.kg<sup>-1</sup> PAU / benzo(a)pyrén / max.: 2µg/kg ΣPAU benzo(a)pyrénu, benz(a)antracénu, benzo(b)fluoranténu a chryzénu : 12µg/kg</p> <p>dušitany</p>
Typ balenia:	prírodné bravčové črevá zdierané ø 32 - 34 mm, sáčky na balenie do ochrannej atmosféry
Spôsob a rozsah spracovania:	Normované suroviny sa porežú na rezačke s ø šajby 6 mm. Zomletá surovina sa zmieša s vykutrovanou spojkou a normovanými prísadami a koreninami a plní do zdieraných bravčových čriev. Výrobok sa osprchuje, dostatočne zaúdi teplým dymom min 25 °C do sýto zlato hnedej farby po dobu 4 – 4,5 hod.. Hotový výrobok sa ochladí odvetraním v udiarni po dobu 20 – 30 min. a odovzdá do skladu mäsových výrobkov.
Použitie výrobku:	konzumácia po tepelnej úprave, doporučujeme pečenie
Podmienky skladovania:	teplota 0 °C až 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch pri teplote do 4 °C
Doba spotreby:	14 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1 432 kJ / 324 kcal, Tuky 31,8 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 11,8 g, Sacharidy 1,2 g, z toho cukry 0,5 g, Bielkoviny 13,8 g, Soľ 1,9 g	
GMO:	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
Obsah alergénov:  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	

**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	ostatný mäsový výrobok
Názov výrobku:	<b>Dolnozemska klobása</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 66 %, hovädzie mäso 15 %, pitná voda, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup, slnečnicový olej, extrakt papriky, zmes korenín, stabilizátor E450, E451, stimulátor chuti E621, antioxidant E316, E300, extrakty korenín, aróma
Požiadavky na kvalitu: VYHLÁŠKA č. 83/2016 Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky zo 14. januára 2016 o mäsových výrobkoch	<p><b>1. povrchový vzhľad a farba</b> – výrobok v baraňom čreve oddeľovaný pretáčaním na jednotlivé nožičky v súvislom prameni, povrch vrásčitý, červenohnedej farby po vyúdení, pod obalom viditeľné zrnenie, povrch výrobku matný až mierne lesklý, prípustné kvapôčky zaschnutej šťavy</p> <p><b>2. vzhľad a farba nákroja</b> – na reze výrobok mäsovo ružovej farby, s chudou svalovinou a mäsovoružovou spojkou</p> <p><b>3. konzistencia</b> – pružná, súdržná</p> <p><b>4. vôňa</b> – príjemná po údení</p> <p><b>5. chuť</b> – primerane slaná a korenená, po ohriatí šťavnatá</p>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014 NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 835/2011 maximálne hladiny polycyklických aromatických uhľovodíkov v potravinách NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 25 000 mg.kg<sup>-1</sup> PAU / benzo(a)pyrén / max.: 2µg/kg ΣPAU benzo(a)pyrénu, benz(a)antracénu, benzo(b)fluoranténu a chryzénu : 12µg/kg</p> <p>dusitany</p>
Typ balenia:	prírodné baranie črevá zdierané ø 20 - 22 mm, sáčky na balenie do ochrannej atmosféry
Spôsob a rozsah spracovania:	Normované suroviny sa porežú na rezačke s ø šajby 6 mm. Zomletá surovina sa zmieša s vykutrovanou spojkou a normovanými prísadami a koreninami a plní do zdieraných baraních čriev. Výrobok sa osprchuje, dostatočne zaúdi teplým dymom min 25 °C do sýto zlato hnedej farby po dobu 4 – 4,5 hod.. Hotový výrobok sa ochladí odvetraním v udiarni po dobu 20 – 30 min. a odovzdá do skladu mäsových výrobkov.
Použitie výrobku:	konzumácia po tepelnej úprave, doporučujeme pečenie
Podmienky skladovania:	teplota 0 °C až 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch pri teplote do 4 °C
Doba spotreby:	14 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1 420 kJ / 343 kcal, Tuky 30 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 11 g, Sacharidy 1 g, z toho cukry 0 g, Bielkoviny 13 g, Soľ 2,5	
GMO:	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
Obsah alergénov:  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje	
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	



**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

3

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	mäkký mäsový výrobok
Názov výrobku:	<b>Klobása cigáro</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 74 %, hovädzie mäso 10 %, bravčové kože, pitná voda, zmes korenín, glukózový sirup, extrakty korenín, kukuričný hydrolyzát, sušená zelenina, zemiakový škrob, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup, stabilizátor E450, E451, stimulátor chuti E621, antioxidant E316, E300, aróma, bravčová bielkovina
Požiadavky na kvalitu: Vyhláska Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<p><b>1. povrchový vzhľad a farba</b> – výrobok v kolagénovom čreve oddeľovaný, pretáčaním na jednotlivé nožičky v súvislom prameni, farba červenohnedá, povrch výrobku matný až mierne lesklý, mierne vrásčitý, prípustné kvapôčky zaschnutej šťavy a ojedinelé svetlé plôšky v mieste dotyku dvoch krúžkov v prameni, pod obalom viditeľné zrnenie</p> <p><b>2. vzhľad a farba nákroja</b> – na reze výrobok mäsovo ružovej farby, s viditeľnými zrnami mäsa a tuku</p> <p><b>3. konzistencia</b> – pružná, súdržná</p> <p><b>4. vôňa</b> – príjemná po údení</p> <p><b>5. chuť</b> – primerane slaná a korenená, mierne štipľavá</p>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014 NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 25 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>dusitany</p>
Spôsob a rozsah spracovania:	Normované suroviny sa porežú na rezačke s ø šajby 8 mm. Zomletá surovina sa zmieša s normovanými prísadami a koreninami a plní do kolagénových čriev. Dielo sa plní do normovaných obalov. Výrobky sa dostatočne vyúdia do zlatohnedej farby. Potom sa tepelne opracujú pri teplote najmenej 70°C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút. Hotový výrobok sa ochladí sprchovaním po dobu 40 min., následne sa umiestnia do odvešovne, kde sa dochladiť po dobu 45 min na teplotu 7 °C. Po vychladení sa výrobok premiestni do skladu hotových výrobkov.
Typ balenia:	kolagénové črevá ø 24 mm, sáčky na balenie do ochrannej atmosféry
Použitie výrobku:	priama konzumácia, tepelná úprava
Podmienky skladovania:	teplota 0 °C až 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch pri teplote 0 °C až 4 °C
Doba spotreby:	14 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1060 kJ/256 kcal, Tuky 22 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 9 g, Sacharidy 3 g, z toho cukry 0,6 g, Bielkoviny 8 g, Soľ 2,2 g	
<b>GMO:</b>	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	

**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	tepelne opracované solené mäsa
Názov výrobku:	<b>Údená delená šunka</b>
Zloženie výrobku:	bravčové stehno 85 %, pitná voda 13 %, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, dextróza, škrobový sirup, stabilizátor E450, E451, modifikovaný škrob, bravčová bielkovina, maltodextrín, zahusťovadlo E407, antioxidant E316, E300, regulátor kyslosti E331, extrakty korenín, aróma
Požiadavky na kvalitu: Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>povrchový vzhľad a farba</i> – tvar podľa druhu, farba zlatohnedá; bez hlbokých zárezov</li> <li>2. <i>vzhľad a farba nákroja</i> – mäsovoružovej farby, v okrajovej časti tmavší farebný odtieň</li> <li>3. <i>konzistenciaprúžna</i>, tuhá</li> <li>4. <i>vôňa</i> – jemná po údenom mäse</li> <li>5. <i>chuť</i> – primerane slaná</li> </ol>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie Komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014, NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 835/2011 maximálne hladiny polycyklických aromatických uhľovodíkov v potravinách NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeriamonocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 32 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>PAU / benzo(a)pyrén / max.: 2µg/kg  <math>\Sigma</math>PAU benzo(a)pyrénu, benz(a)antracénu, benzo(b)fluoranténu a chryzénu : 12µg/kg</p> <p>dusitaný</p>
Spôsob a rozsah spracovania:	Vybrané kusy suroviny sa nasolia nástrekom láku / pripraveného rozpustením dusitanovej zmesi v pitnej vode / injektárom; potom sa zalejú lákom; sa surovina uchováva v chladiacom boxe po dobu min.5 - 6 dní; nasleduje oplach pitnou vodou, upevnenie motúzového očka, následne sa vykoná tepelné opracovanie výrobku pri teplote najmenej 70 °C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút v elektrickej udiarni. Po ochladení výrobku na 6- 7 °C odvetrávaním v udiarni cca 2 hodiny a pobytom v odvešovni min. 12 hod / cez noc / sa výrobok odovzdá do expedície alebo do skladu mäsových výrobkov.
Typ balenia:	vákuové sáčky, potravinárska fólia, plastové prepravky
Použitie výrobku:	priama konzumácia
Podmienky skladovania:	teplota najviac 4 °C a RV vzduchu najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch za chladiarenskej teploty do 4 °C
Doba spotreby:	7 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ



pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 640 kJ / 155 kcal, Tuky 8 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 3 g, Sacharidy 4 g, z toho cukry 0,5 g, Bielkoviny 16 g, Soľ 3 g	
<b>GMO:</b>	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
	Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	

**POZANA MEAT s.r.o.**  
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN  
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

**POZANA MEAT s.r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen**  
**Prevádzkareň: Mäsovýroba, Pribinova 176, 960 01 Zvolen**

**Špecifikácia výrobku**

Začlenenie:	mäsový výrobok
Skupina:	mäkký mäsový výrobok
Názov výrobku:	<b>Ipeľská klobása</b>
Zloženie výrobku:	bravčové mäso 66 %, bravčové kože, pitná voda, zmes korenín, dextróza, stimulátor chuti E621, extrakty korenín, antioxidant E300, E316, aróma, farbivo E120, jedlá soľ, konzervačná látka E250, cukor, škrobový sirup, rasca, čierne korenie, cesnak, stabilizátor E450, E451
Požiadavky na kvalitu: Vyhláska Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch č. 83/2016	<p><b>1. povrchový vzhľad a farba</b> – výrobok v prírodnom čreve oddeľovaný, pretáčaním na jednotlivé nožičky v súvislom prameni, farba červenohnedá, povrch výrobku matný až mierne lesklý, mierne vrásčitý, prípustné kvapôčky zaschnutej šťavy a ojedinelé svetlé plôšky v mieste dotyku dvoch krúžkov v prameni, pod obalom viditeľné zrnenie</p> <p><b>2. vzhľad a farba nákroja</b> – na reze výrobok mäsovo ružovej farby, s viditeľnými zrnami mäsa a tuku</p> <p><b>3. konzistencia</b> – pružná, súdržná</p> <p><b>4. vôňa</b> – príjemná po údení</p> <p><b>5. chuť</b> – primerane slaná a korenená, mierne štipľavá</p>
Mikrobiologické požiadavky: Nariadenie komisie /ES/ č. 2073/2005 v platnom znení Chemické požiadavky: Výnos MZ SR č. S08975 – OL - 2014 NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1129/2011	<p>Listeria monocytogenes : neprítomnosť v 25 g</p> <p>Obsah soli /NaCl / max.: 25 000 mg.kg<sup>-1</sup></p> <p>dusitany</p>
Spôsob a rozsah spracovania:	Normované suroviny sa porežú na rezačke s ø šajby 8 mm. Zomletá surovina sa zmieša s normovanými prísadami a koreninami a plní do prírodných čriev. Dielo sa plní do normovaných obalov. Výrobky sa dostatočne vyúdia do zlatohnedej farby. Potom sa tepelne opracujú pri teplote najmenej 70°C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút. Hotový výrobok sa ochladí sprchovaním po dobu 40 min., následne sa umiestnia do odvešovne, kde sa dochladiu po dobu 45 min na teplotu 7 °C. Po vychladení sa výrobok premiestni do skladu hotových výrobkov.
Typ balenia:	bravčové črevá ø 32/34 mm, sáčky na balenie do ochrannej atmosféry
Použitie výrobku:	priama konzumácia, tepelná úprava
Podmienky skladovania:	teplota 0 °C až 4 °C a RV najviac 85 %
Podmienky prepravy:	prepravovať v prepravných obaloch pri teplote 0 °C až 4 °C
Doba spotreby:	14 dní od dátumu výroby
Spôsob predaja:	maloobchodné predajne mäsa a mäsových výrobkov
Okruh spotrebiteľov:	radový spotrebiteľ

pokračovanie tabuľky

Priemerné výživové údaje v 100 g výrobku	Energia 1380 kJ / 330 kcal, Tuky 30 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 10 g, Sacharidy 3,6 g, z toho cukry 0 g, Bielkoviny 12,5 g, Soľ 2 g	
<b>GMO:</b>	Výrobca prehlasuje, že výrobok neobsahuje GMO, že použité komponenty / suroviny / nie sú geneticky modifikované, a výrobok neobsahuje zložky, ktoré sú vyrobené z GMO.	
<b>Obsah alergénov:</b>  NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom	<b>alergény</b>	<b>obsah</b>
	Obilniny obsahujúce lepok	neobsahuje
	Kôrovce a výrobky z nich	neobsahuje
	Vajcia a výrobky z nich	neobsahuje
	Ryby a výrobky z nich	neobsahuje
	Arašidy a výrobky z nich	neobsahuje
	Sójové zrná a výrobky z nich	neobsahuje
	Mlieko a výrobky z neho	neobsahuje
	Orechy a výrobky z nich	neobsahuje
	Zeler a výrobky z neho	neobsahuje
	Horčica a výrobky z nej	neobsahuje
	Sezamové semená a výrobky z nich	neobsahuje
	Oxid kremičitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	neobsahuje
Vlčí bôb a výrobky z neho	neobsahuje	
Mäkkýše a výrobky z nich	neobsahuje	
Vo Zvolene dňa:	21.8.2017	
Schválil:	Ing. Lukáš Gostík	

**POZANA MEAT s.r.o.**

PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN

IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458



**ZOZNAM SUBDODÁVATEĽOV A PODIEL SUBDODÁVOK**

	Subdodávateľ (obchodné meno, sídlo alebo miesto podnikania, IČO)	Kontaktná osoba (meno a priezvisko, tel. číslo, e-mail)	Popis prác vykonávaných subdodávateľom (odkaz na stavebný objekt, jeho časť, prípadne položky)	Podiel plnenia zmluvy v % z celkového objemu stavebných prác kg	Podiel plnenia zmluvy vo finančnom vyjadrení v Eur bez DPH
1.	DEBRA MEAT Hoogstraetstraat 3 8300 Tielit Belgium	Vincent Snybe Vincent.Snybe@debra.be +32 57 40 06 73	Dodávka bravčových poročí	18 %	195 400 €
2.	Istermeat a.s. Podvážska cesta 13 929 01 PS	Mg. Erika Hlavinka objedavky@istermeat.sk 0907 309 660	Dodávka brav. poročí vnútorne	18 %	195 400 €
3.	Tauris Nitria Potravínárska 6 Tauris R.S. 979 01 RS	Mg. Roman Štáň Štáň@taurisgroup.sk 0977 095 226	Dodávka suchých šata	1,5 %	32 769 €
4.	Bartoš Pevos s.r.o. Lokca 54 029 51 Lokca	Mgr. Bartoš marieta.bartosova@bartos.sk 0944 276 268	Dodávka hov. poročí	15,6 %	2 77 948 €
5.	Podtatranská hydina a.s. Sládkoviča cesta 54 060 01 Kežmarok	Mgr. Pavla Čičavská veduca.odbytka@podtatranska.sk 0903 696 506	Dodávka mrazených hydiny	25,5 %	2 17 070 €
6.	Liska Trnava s.r.o. 943 31 Štefka nad Váhom 137	P. Liska liskatrnavas@liskatrnavas.sk 0974 320 900	Dodávka mrazených kačacích a morčacích	44 %	79 750 €
7.					
8.					
9.					
10.					

14

