

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Masný výrobek – tepelně opracovaný
2. NÁZEV VÝROBKU:	UZENÝ VEPŘOVÝ BOK
3.	Obsah masa min. 79% Obsah tuku max. 45% Obsah jedlé soli max. 3,5%
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSADY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Vepřový bok 79%, voda, konzervant E250, směs koření 1,10 kg na 100 kg masa (modifikovaný škrob, stabilizátor E451, E450, zahušťovadlo E407, E415, látka zvýrazňující chuť a vůni glutamát sodný, sušený glukózový sirup, antioxidant askorbát sodný, kouřové aroma, extrakty koření)
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Vepřový bok se nasolí a vloží do slaného láku k proležení na dobu cca 5 dnů, po opláchnutí se zavěsí do koše, zaudí se a tepelně opracuje ovážením, přičemž teplota v jádře výrobku musí po dobu 10 minut dosahovat 70°C.
6. BALENÍ:	Výrobek je dodáván volně uložený v přepravech, překrytý papírem
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C. Doba použitelnosti nebalených výrobků do 10 dní.
8. URČENO PRO:	Prodej ve vlastní prodejně přímo propojené s výrobními prostory bez požadavků na zvláštní režim distribuce. Prodej v maloobchodní tržní síti s důsledným dodržením chladírenského řetězce v průběhu přepravy a skladování výrobků
9. NÁVOD K POUŽITÍ:	Výrobek je určen k přímé konzumaci a k přípravě hotových jídel a lahůdek
10. POŽADAVKY NA ZNAČENÍ	V souladu s platnými předpisy upravujícími požadavky na značení potravin na obalu.
11. ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY NA DISTRIBUCI:	Distribuci výrobků provádět v chlazených přepravnících nebo v izotermických vozech při teplotě prostředí do +7°C

12. VÝŽIVOVÉ ÚDAJE	Energetická hodnota	kcal/100g	319
		kJ/100g	1320
	Tuky	g/100g	28,2
	z toho nasycené mastné kys.	g/100g	11,00
	Sacharidy	g/100g	1,6
	z toho cukry	g/100g	<1
	Bílkoviny	g/100g	14,9
	Sůl	g/100g	1,8