

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	<b>ORAVSKÉ PÁRKY</b>
3.	Obsah masa min. 82% Obsah tuku max. 35% Obsah jedlé soli max. 2,5%
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSADEY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vepřové 62%, hovězí 20%), voda, konzervant E250, směs koření 8 g na 1 kg hotového výrobku (paprika sladká, pálivá, stabilizátor E450, látka zvýrazňující chuť a vůni E621, regulátor kyselosti E300, E301, koření extrakt – paprika, muškátový ořech, kouřové aroma)
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Jemně mělněné dílo narážené do přírodních střívek, výrobek zauzen do zlatohnědé barvy bez kouřových skvrn, výrobek je pasterován při dosažení teploty 70°C v jádře výrobku působením této teploty po dobu minimálně 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek dodáván volně uložený v přepravech, překrytý papírem.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C, záruční doba činí při dodržení uvedené teploty 7 dní, vakuově balen 21 dní, po otevření spotřebovat do 3 dnů při teplotě do +7°C.
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 tepelnému opracování (ohřátí výrobku ve vodě s teplotou 80°C po dobu 10 až 15 minut - dle kalibru výrobku)
10. POŽADAVKY NA ZNAČENÍ	V souladu s platnými předpisy upravujícími požadavky na značení potravin na obalu.

<p>11. ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY NA DISTRIBUCI:</p>	<p>Distribuci výrobků provádět v chlazených přepravnících nebo v izotermických vozech při teplotě prostředí do +7°C /</p>
--	---