

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	OSTRAVSKÁ KLOBÁSA
3	Obsah masa min. 79% Obsah tuku max. 30% Obsah jedlé soli max. 2,5%
4. SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso vepřové 79%, voda, konzervant E250, směs koření 8,5g na 1kg výrobku (stabilizátor E450, E451, glukozový sirup, škrob nativní, dextróza, antioxidant E316, látky zvýrazňující chuť a vůni E621, E635, koření, extrakty koření), nastřikovací směs 30g na 1kg výrobku (modifikovaný škrob, bílkovina vepřová, extrakty koření, zahušťovadlo E407). hnědé barvivo E150c
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Vepřové maso se zrněním 13 mm. Dílo narážené do přírodních střívek, střívka obalena v karamelu, výrobek zauzen do zlatohnědé barvy, pasterován dosažením 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 10 dnů, vakuově balený 21 dní, po otevření spotřebovat do 3 dnů.
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.
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