

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Masný výrobek – masný polotovar
2. NÁZEV VÝROBKU:	VINNÁ KLOBÁSA
3	Obsah masa min. 72% Obsah tuku max. 30 % Obsah jedné soli max. 2,5 %
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSAKY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vepřové 48%, hovězí 24%), veka (pšeničná mouka 10%), bílé víno 6%, kuchyňská sůl, směs koření 4g na 1 kg výrobku (koření (bílý pepř, zázvor, koriandr), dextróza, látky zvýrazňující chuť a vůni E621, extrakty koření)
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Výrobek je jemně mělněným dílem, narážením do skopových střívek s průměrem nad 20 mm v souvislém pramenu. Výrobek není tepelně opracován.
6. BALENÍ:	Výrobek dodáván v mikrotenových pytlích, volně uložených v přepravkách.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +4°C. Doba použitelnosti nebalených výrobků je stanovena na 48 hodin pro distribuci
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 dodržáním chladírenského řetězce v průběhu přepravy a skladování výrobků
9. NÁVOD K POUŽITÍ:	Výrobek je určen k přímé konzumaci po jeho tepelném opracování
10. POŽADAVKY NA ZNAČENÍ	V souladu s platnými předpisy upravujícími požadavky na značení potravin
11. ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY NA DISTRIBUCI:	Distribuci výrobků provádět v chlazených přepravnících nebo v izotermických vozech při teplotě prostředí do +4°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