

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	FRANCOUZŮV NÁŘEZ
3.	Obsah masa min. 80% Obsah tuku max. 40% Obsah jedné soli max.2,5%
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSAKY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Vepřové maso 80%, voda, konzervant E250, směs koření 3kg na 100kg (modifikovaný škrobE1422, stabilizátory E450, E451, zahušřovadlo E407, dextróza, antioxidant E316, látky zvýrazňující chuť a vůni E621, E635,bílkovina vepřova, extrakty koření).
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Maso se umele na ledvině, vymíchá se, vepřový bok se upraví na rozměr 30 x 50 cm, vloží se do forem, které jsou vyloženy kolagenní fólií, vymíchaná hmota se stáhne do formy, zaudí a dovaří se v jádře na 70°C po dobu min. 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek je balen do celofánové fólie nebo je balen vakuově.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C. Doba použitelnosti nebalených výrobků do 10 dnů, u vakuově balených výrobků při uvedené teplotě 21 dnů, po nakrojení 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 POUŽITÍ:	Výrobek je určen k přímé konzumaci a k přípravě hotových jídel a lahůdek.

<p>10. POŽADAVKY NA ZNAČENÍ</p>	<p>V souladu s platnými předpisy upravujícími požadavky na značení potravin na obalu nebo etiketě výrobku :</p> <p>.</p>
<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>

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