

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	BAVORSKÁ SEKANÁ
3.	Obsah masa min. 84% Obsah tuku max 35% Obsah jedlé soli max. 2,5%
4. SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vepřové 60% a hovězí 24%), voda, konzervant E250, směs koření 70 g na 1 kg výrobku (stabilizátory E450, E451, škrob (nativní), glukózový sirup, dextróza, antioxidant E316, látky zvýrazňující chuť a vůni E621, E635).
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Vepřové a hovězí maso umleté na řezačce s průměrem řezných otvorů 4 mm je řádně promícháno a tepelně opracováno tak, aby dosažená teplota 70°C působila v jádře po dobu minimálně 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek je balen do celofánových přířezů
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C, doba použitelnosti činí při dodržení uvedené teploty 7 dnů, po nakrojení 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 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 nebo na etiketě výrobku: .

