

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Masný výrobek – tepelně opracovaný
2. NÁZEV VÝROBKU:	FARMÁŘSKÁ KLOBÁSA
3.	Obsah masa min. 96% Obsah tuku max. 35 % Obsah jedlé soli max. 2,5%
4. SLOŽENÍ VÝROBKU:	Vepřové maso 96%, konzervant E250, voda, pažitka, medvědí česnek, směs koření 10g na 1kg výrobku (koření,sušený glukozový sirup,dektoza,sůl,aromata,kvasnicový extrakt).
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Vepřové maso se zrněním18-25 mm. Dílo se vymíchá s kořením a nechá se 12 hodin uležet. Dílo narážené do vepřový střev, výrobek zauzen a dosušen 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 přířezem.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C, doba použitelnosti činí při dodržení uvedené teploty 10 dnů, nebo vakuově balen 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) nebo požitelný zastudena.
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 chladírenských 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