

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	<b>CIKÁNSKÉ KLOBÁSY</b>
3.	Obsah masa min. 90% Obsah tuku max. 30% Obsah jedlé soli max. 2,5%
4. SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vepřové 81%, hovězí 9%), voda, konzervant E250, směs koření 14g na 1kg výrobku (stabilizátor E451, kvasničný extrakt, látky zvýrazňující chuť a vůni E621, E635, sušená zelenina, dextróza, extrakty koření, antioxidant E316, emulgátor E472c, modifikovaný škrob, konzervant E260).
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Vepřové maso se zrněním 13 mm. Dílo se namíchá s přísadami, narážíme do přírodních vepřových střívek, výrobek je 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 ložený 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.
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