

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	PIKANTNÍ SEKANÁ SE SÝREM
3.	Obsah masa min. 71% Obsah tuku max. 40% Obsah jedlé soli max. 3% sýr Eidam max. 9%
4. SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vepřové 63%, hovězí 8%), voda, sýr Eidam 9% , konzervant E250, směs koření 38g na 1kg výrobku (modifikovaný škrob nativní, sušená zelenina, zahušťovadlo E407a, stabilizátor E450, E451, dextróza, látky zvýrazňující chuť a vůni E621, E635, antioxidant E316, extrakty koření)
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, záruční doba činí při dodržení uvedené teploty 5 dnů, vakuově balený 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 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:

