

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	ŠPEKÁČKY
3.	Obsah masa min. 68% Obsah tuku max. 40% Obsah jedlé soli max. 2,5%
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSAKY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vepřové 44%, hovězí 24%), sádlo 13%, voda, konzervant E250, směs koření 10g na 1kg výrobku(glukozový sirup, stabilizátor E451, sušená zelenina, bílkovina vepřová, antioxidant E316, látky zvýrazňující chuť a vůni E621, E635, extrakty koření,).
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Jemně mēlněné dílo se zrněním do 2mm, narážíme do přirodních hovězích střívek. Výrobek zauzen do zlatohnědé barvy bez kouřových skvrn, výrobek je pasterován při dosažení teploty 70°C v jádře výrobku působením této teploty po dobu minimálně 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek dodáván volně uložených v přepravečkách, překrytý papírem nebo vakuově balený.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C, doba použitelnosti činí při dodržení uvedené teploty 10 dnů, vakuově balené 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)
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