

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	<b>POLSKÝ SALÁM TOČENÝ A TYČ</b>
3.	Obsah masa min. 88 % Obsah tuku max. 40 % Obsah jedné soli max. 2,5 %
4. SLOŽENÍ VÝROBKU	Maso (vepřové 71%, hovězí 17%), voda, konzervant E250 ,směs koření 10g na 1kg výrobku (glukozový sirup, stabilizátory E451, škrob nativní, antioxidant E316, látky zvýrazňující chuť a vůni E621, E635, extrakty koření, barvivo paprikový extrakt, modifikovaný škrob, emulgátor E472c, konzervant E260).
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Část vepřového masa nameleme na desce o průměru 13 mm a z hovězího výřezu a z části vepřového vymícháme jemně mělněné dílo, zamícháme a narážíme do hovězích střev nebo do cutisinových střev o průměru 60 mm. Výrobek je zauzován do zlatohnědé barvy, pasterován, tepelně je opracován po dosažení teploty v jádru výrobku +70°C působící po dobu 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek je dodáván volně uložených v přepravkách, překrytý papírem.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Doba použitelnosti u nebaleného salámu činí 14 dnů při skladování s teplotou do +7°C, u točeného salámu 10 dní při teplotě do +7, 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 tepelnému opracování (ohřátí výrobku ve vodě s teplotou 80°C po dobu 10 až 15 minut – dle kalibru výrobku) nebo k přímé konzumaci
10. POŽADAVKY NA ZNAČENÍ	V souladu s platnými předpisy upravujícími požadavky na značení potravin.
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