

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	<b>ŠUNKOVÝ SALÁM</b>
3.	Obsah masa min 74% Obsah tuku max. 10% Obsah jedné soli max. 2,5 %
4. SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vepřové 70%, hovězí 4%), voda, konzervant E250, směs koření 2 g na 1 kg výrobku (škrob nativní, látky zvýrazňující chuť a vůni E621, E635, glukozový sirup, extrakty koření stabilizatory E450, E451, zahušťovadlo E407, dektoza, antioxidant E316, bílkovina vepřova.),
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Převažující podíl vepřového masa s velikostí nad 2 cm. Dílo naráženo do umělých střev o průměru nad 95 mm. Výrobek je zauzován nebo dovářen, tepelně opracován, dosažení teploty v jádru výrobku 70°C působící po dobu 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek dodáván volně uložených v přepravkách, překrytý papírem.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Záruční doba pro celé, nebalené tyče salámu činí 21 dnů při skladování s teplotou do +7°C, 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 dodržáním 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.
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	89
		kJ/100g	376
	Tuky	g/100g	2,4
	z toho nasycené mastné kys.	g/100g	<1
	Sacharidy	g/100g	1,4
	z toho cukry	g/100g	<1
	Bílkoviny	g/100g	14,0
	Sůl	g/100g	1,9

[illegible]

[illegible]

[illegible]