

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	ŠUNKA NEJVYŠŠÍ JAKOSTI
3.	Obsah masa min. 92% Obsah tuku max. 5% Obsah jedné soli max. 2,8 % Obsah čistých svalových bílkovin min. 16%
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSADEY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso vepřové 92%, voda, konzervant E250, směs koření 1,2kg na 100kg výrobku (stabilizátor E451, E450, E301, koření, sušený glukozový sirup, aroma).
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Vepřová kýta se nařeže na kusy, nastříká lákem, vymíchá se a naráží se do střev o průměru 120 mm nebo do forem, vaří se při teplotě v jádře 70°C, působící v jádru výrobku po dobu 10 min. a po té se zaudí.
6. BALENÍ:	Výrobek je dodán volně uložený v přepravech, překrytý papírem nebo VB
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C. Doba použitelnosti výrobků při uvedené teplotě 21 dnů – vakuově balený, po otevření spotřeba 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 nebo etiketě výrobku vyznačit.
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	16,0
Sůl	g/100g	1,9