

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	JEMNÝ SALÁM
3.	Obsah masa min. 85% Obsah tuku max. 35 % Obsah jedné soli max. 2,5 %
4. SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vepřové 64%, hovězí 21%), voda, konzervant E250, směs koření 7 g na 1 kg výrobku (stabilizátor E451, glukózový sirup, antioxidant E316, extrakty koření)
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Jemně mělněné dílo narážíme do umělých střev s průměrem nad 85 mm. Výrobek je zauzován nebo dovářen, tepelně opracován, dosažení teploty v jádru výrobku +70°C působící po dobu 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek je dodáván volně uložených v přepravech, překrytý papírem.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Doba použitelnosti pro celé, nebalené tyče salámu činí 21 dnů při skladování s teplotou do +7°C, 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.

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