

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	<b>KLOBÁSA S VLAŠKÝMI OŘECHY</b>
3.	Obsah masa min. 94% Obsah tuku max. 35% Obsah jedné soli max. 2,5 %
4. SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vepřové 66%, hovězí 28%), <b>vlašské ořechy 3%</b> , konzervant E250, směs koření 10g na 1kg výrobku (pepř černý, hřebíček, česnek, dextrosa látka zvýrazňující chuť a vůni E621, antioxidant E316, hemoglobin, dextróza, barvivo E120).
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Mozaika masa do 45 mm, dílo je naráženo do vepřových střev, přetáčeno. Výrobek je zauzován do zlatohnědé barvy a dovářen, tepelně je opracován po dosažení teploty v jádru výrobku +70°C působící po dobu 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek je dodáván volně uložený v přepravech, překrytý papírem.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Doba použitelnosti činí 10 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 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 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	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