

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Masný výrobek tepelně opracovaný
2. NÁZEV VÝROBKU:	PEČENÝ BOK S KMÍNEM
3.	Obsah masa min. 50% Obsah tuku max. 40% Obsah jedlé soli max. 3,9, %
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSADY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso – vepřové 50%, voda, konzervant E250, kmín 0,25% směs koření (česnek, stabilizátor E450, E451, E452, látka zvýrazňující chuť a vůni E621, antioxidant E316, extrakty koření, aroma)
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Vepřový bok BK se upraví na kousky o velikosti 5x20 cm, nainjektuje a nechá se vymasírovat. Pak se obalí v drceném kmínu, tepelně opracuje, teplota v jádře výrobku musí po dobu 10 minut dosahovat 70°C. Po vychlazení se nechá na 30 minut dopéct při teplotě 180°C.
6. BALENÍ:	Výrobek je dodáván volně uložený v přepravech překrytý mikroténovou fólií nebo vakuově balen.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skládování výrobku při teplotě do +7°C doba použitelnosti nebalených výrobků do 10 dní, u vakuově balených 21 dní. 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 dodržením chladírenského řetězce v průběhu přepravy a skladování výrobků
9. NÁVOD 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:	Distribuce výrobků provádět v chladírenských vozech při teplotě prostředí + 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