

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Masný výrobek – tepelně opracovaný
2. NÁZEV VÝROBKU:	<b>TLAČENKA ŠUNKOVÁ</b>
3.	Obsah masa min. 79% Obsah tuku max. 25% Obsah jedné soli max. 3,0 %
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSAKY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso vepřové 79%, vývar, konzervant E250, pepř, želatina, nové koření mleté, majoránka, česnek, voda, směs koření 2,4 kg na 100 kg masa (modifikovaný škrob, stabilizátory E450, E451, zahušťovadlo E407, glutamat sodný E621, sacharidy, antioxidant E301, sušená krevní plazma, xantan E415, koření, aroma)
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Uvařené maso nakrájíme, přidáme mleté kůže, zamícháme, narážíme do střev (deníky), dováří se při teplotě v jádře výrobku 70°C působící po dobu 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek je volně ložený překrytý mikroténovou fólií, nebo vakuově balen.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Doba použitelnosti 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.
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    243
--------------------	---

	kJ/100g	1005
Tuky	g/100g	20,0
z toho nasycené mastné kys.	g/100g	11,00
Sacharidy	g/100g	2,6
z toho cukry	g/100g	<1
Bílkoviny	g/100g	13,2
Sůl	g/100g	1,8