

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Masný výrobek – tepelně opracovaný
2. NÁZEV VÝROBKU:	ČERTOVSÁ KLOBÁSA
3.	Obsah masa min. 87% Obsah tuku max. 35 % Obsah jedlé soli max. 2,5%
4. SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vepřové 76%, hovězí 11%), voda, konzervant E250, směs koření 30g na 1kg výrobku (rostlinná vláknina, laktoza látka zvýrazňující chuť a vůni E621, stabilizátor E450, antioxidant E300, E301, kvasničný extrakt, extrakty koření).
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Část hovězího masa jemně nasekáme a vymícháme s kořením na spojku, vepřové sádlo a HPV umeleme na prům. 12 mm. Vše vymícháme a necháme proležet 12 hodin, narážíme do vepřových střev a přetáčíme na váhu jednoho kusu 0,05 dkg. Zaudíme a dopékáme na teplotu v jádře výrobku 70°C působením této teploty po dobu minimálně 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek dodáván volně uložených v přepravech nebo vakuově balen
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C, doba použitelnosti činí při dodržení uvedené teploty 10 dní, nebo vakuově balen 21 dní, po otevření spotřebovat do 3 dnů při +7°C.
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 tepelnému opracování (ohřátí výrobku ve vodě s teplotou 80°C po dobu 5 až 7 minut - dle kalibru výrobku) nebo konzumace za studena.
10. POŽADAVKY NA ZNAČENÍ	V souladu s platnými předpisy upravujícími požadavky na značení potravin na obalu.
11. ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY NA DISTRIBUCI:	Distribuce výrobků se provádí v chladírenských vozech při teplotě 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