

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Masný výrobek tepelně opracovaný
2. NÁZEV VÝROBKU:	STAROČESKÁ PAŠTIKA
3.	Obsah masa min. 40% Obsah tuku max. 30%, Obsah jedlé soli max. 2,5%
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍŠADY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vepřové vařené 40%), vepřová játra 22%, sádlo 18%, vývar, jedlá sůl, sušená cibule, směs koření 18g na 1kg výrobku (pepř černý, majoránka, paprika pálivá, chilli, látky zvýrazňující chuť a vůni E621).
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Část vepřového vařeného masa, jater umeleme na jemno. Ostatní maso umeleme na vložku o průměru 4 mm, společně zamícháme a dáme do forem, dováříme na teplotu 70°C, v jádře po dobu minimálně 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek dodáván vakuově balený
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +4°C, doba použitelnosti u vakuově balené 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 K POUŽITÍ:	Výrobek je určen k přímé konzumaci
10. POŽADAVKY NA ZNAČENÍ	V souladu s platnými předpisy upravujícími požadavky na značení potravin.
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