

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	<b>DEBRECÍNSKÁ PEČENĚ</b>
3	Obsah masa min. 81% Obsah tuku max. 25 % Obsah jedné soli max. 2,5 %
4. SLOŽENÍ VÝROBKU:	Vepřové maso 81%, voda, konzervant E250, směs koření 3 kg na 100 kg výrobku (zahušťovadlo E407, stabilizátory E450, E451, antioxidant E301, koření, sušený glukozový sirup, barvivo E160c, modifikovaný škrob, emulgátor E472c, konzervant E260, E202, E211)
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Vepřová pečeně BK se nainjektuje a vymasíruje, po té vloží se do formy a tepelně se opracuje ve vodě s teplotou 70°C, působící v jádru výrobku po dobu 10 minut, po vychlazení se potřeba na povrchu smění tekuté papriky a glazury.
6. BALENÍ:	Výrobek je balen do celofánové fólie nebo je balen vakuově.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skládování výrobku při teplotě do +7°C. Doba použitelnosti balených výrobků do 10 dnů, u vakuově balených výrobků při uvedené teplotě 21 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: Dobu použitelnosti u nebaleného výrobku při skladování v teplotě do +5°C v rozsahu 3 dnů. Vakuově balený výrobek max. 21 dnů při skladování v prostředí s teplotou do +5°C.

