

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Masný výrobek tepelně opracovaný
2. NÁZEV VÝROBKU:	UZENÉ HOVĚZÍ MASO S PEPŘEM
3.	Obsah masa min. 73 % Obsah tuku max. 20 % Obsah jedné soli max. 3,5 %
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSADEY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Hovězí maso 73%, pitná voda, konzervant E250, směs koření 2,4 kg na 100 kg výrobku (modifikovaný škrob, stabilizátory E450, E451, zahušňovač E407, xantan E415, látky zvýrazňující chuť a vůni E621, askobat sodný E301, sušená krevní plazma, karmin E120, pepř drcený 0,37%
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU	Hovězí maso zadní se nainjektuje a vymasíruje, přibližně po 12 hod. se zavěsí na hole a posype drceným pepřem různých barev, po té se zaudí a tepelně opracuje ovážením při teplotě v jádře výrobku 70°C působící po dobu 10 minut,
6. BALENÍ:	Výrobek je balen do mikroténové fólie nebo vakuově balen.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Nebalené výrobky spotřebovat do 10 dnů. U vakuově balených je doba trvanlivosti 21 dní při teplotě 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	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