

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	<b>GOTHAJSKÝ SALÁM</b>
3.	Obsah masa min. 73% Obsah tuku max. 40 % Obsah jedné soli max. 2,4 %
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSAKY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vepřové 55%, hovězí 18%), hřbetní sádlo 18%, voda, konzervant E250, směs koření 9 g na 1 kg výrobku (stabilizátor E451, bílkovina vepřová, látka zvýrazňující chuť a vůni E621, E635, antioxidant E316, sušená zelenina, česnek, pepř, extrakty koření, emulgátor E433)
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Jemně mělněné dílo, vložka ze špeku, zrnění sádla do 6 mm narážíme do umělých střev s průměrem do 90-120 mm. Výrobek je zauzován nebo dovářen, tepelně opracován, dosažení teploty v jádru výrobku +70°C působící po dobu 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek je dodáván volně uložený v přepravech, překrytý papírem.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Doba použitelnosti pro celé nebalené tyče salámu činí 21 dnů při skladování s teplotou do +7°C. U uzeného 14 dní při teplotě do +7°C, po nakrojení spotřebujte 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 dodržáním 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