

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	JÁTROVÝ SÝR
3.	Obsah masa min. 72% Obsah tuku max. 30%, Obsah jedlé soli max. 2%
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSADY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Vepřové maso vařené 72%, vepřová a hovězí játra 18%, vývar, konzervant E250, směs koření 9g na 1kg výrobku (dextróza, škrob nativní, antioxidant E316, látky zvýrazňující chuť a vůni E621, E635, regulátor kyselosti E575, extrakty koření, emulgátor E433).
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Játra a vepřové maso vařené nameleme na jemno, vymícháme s vývarem a kořením. Dáváme do forem a ovaříme do teploty 70°C působící v jádře po dobu minimálně 10 minut a balíme do hliníkových fóliích a VB.
6. BALENÍ:	Výrobek dodáván volně uložený v přepravech, překrytý papírem nebo vakuově balený.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +4°C, doba použitelnosti činí pro nebalené výrobky 5dní, vakuově balené 21 dní, 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 dodržáním 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 na etiketě výrobku vyznačit: Doba použitelnosti výrobku při jeho krátkodobém skladování v prostředí s teplotou do +4°C činí 7 dní.

