1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	**ŠUNKA Z KÝTY STANDARDNÍ**
3.	Obsah masa min. 68% Obsah tuku max. 10% Obsah jedné soli max. 2,5% Obsah čistých svalových bílkovin min. 10%
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSADY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso vepřové 68%, voda, konzervant E250, směs koření 2,4kg na 100kg výrobku (zahuštovadloE407 stabilizátor E450, E451,cukr, živočišná bílkovina,,maltoodextrin,,antioxidant E 316
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Maso se vymíchá se a naráží se do střev o průměru 150 mm, vaří se v jádře 70°C, působící v jádru výrobku po dobu 10 min. Na okraj střeva se položí sádlo hřbetní.
6. BALENÍ:	Výrobek je dodán volně uložený v přepravkách, překrytý papírem.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C. Doba použitelnosti výrobků při uvedené teplotě 10 dnů. Doba použitelnosti celých tyčí 21 dní.
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 89

	kJ/100g 376 Tuky g/100g 2,4 z toho nasycené mastné kys. g/100g <1 Sacharidy g/100g 1,4 z toho cukry g/100g <1 Bílkoviny g/100g 10,0 Sůl g/100g 1,9