

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	JEMNÁ SEKANÁ PEČENĚ
3	Obsah masa min. 85% Obsah tuku max.. 35% Obsah jedlé soli max. 2%
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSAKY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vepřové 55%, hovězí 30%), voda, konzervant E250, směs koření 7g na 1kg výrobku (stabilizátor E451, látky zvýrazňující chuť a vůni E621, E635, koření (majoránka), antioxidant E316, škrob (nativní) dextróza, extrakty koření).
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Vepřové a hovězí maso umleté na řezačce s průměrem řezných otvorů 4 mm je řádně promícháno a tepelně opracováno tak, aby dosažená teplota 70°C, působící v jádře po dobu minimálně 10 minut, výrobek je zapečen nebo zauzen.
6. BALENÍ:	Výrobek je balen do celofánových přífrezů
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C, doba použitelnosti činí při dodržení uvedené teploty 7 dnů, po nakrojení 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 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 na etiketě výrobku:

<p>11. ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY NA DISTRIBUCI:</p>	<p>Distribuci výrobků provádět v chlazených přepravnících nebo v izotermických vozech při teplotě prostředí do +7°C /s povoleným krátkodobým zvýšením teploty o maximálně +2°C po dobu nejvíce 2 hodiny/.</p>
--	---

12. VÝŽIVOVÉ ÚDAJE	Energetická hodnota	kcal/100g	383
		kJ/100g	1435
	Tuky	g/100g	32,0
	z toho nasycené mastné kys.	g/100g	11,00
	Sacharidy	g/100g	2,3
	z toho cukry	g/100g	<1
	Bílkoviny	g/100g	12,6
	Sůl	g/100g	1,9