

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Masný výrobek tepelně opracovaný
2. NÁZEV VÝROBKU:	STAROČESKÁ SEKANÁ
3.	Obsah masa min. 74% Obsah tuku max. 40%, Obsah jedlé soli max. 2,5%
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSADY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vepřové 53%, hovězí 21%), strouhanka (pšeničná mouka 9%) , voda, dusitanová sůl, směs koření 18g na 1kg výrobku (pepř černý, majoránka, paprika pálivá, chilli, látky zvýrazňující chuť a vůni E621).
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Část vepřového a hovězí masa vymícháme nejemno a vmícháme vložku hrubě mletého vepřového masa, přidáme strouhanku a upravíme na šišky o hmotnosti 1,5 kg, pečeme v jádře při teplotě 70°C po dobu 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek dodáván volně ložený
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C doba použitelnosti 7dní, po zakrojení 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
10. POŽADAVKY NA ZNAČENÍ	V souladu s platnými předpisy upravujícími požadavky na značení potravin.
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	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