

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	UZENÁ ŽEBRA a ŠPEK
3.	Vepřová žebra, vepřové sádlo Obsah jedlé soli max. 3,5%
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSADY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Vepřová žebra, vepřové sádlo dusitanová sůl
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Vepřová žebra se nasolí a vloží do slaného láku k proležení na dobu cca 5 dnů, po opláchnutí se zavěsí do koše, zaudí se a tepelně opracuje ovážením, přičemž teplota v jádře výrobku musí po dobu 10 minut dosahovat 70°C.
6. BALENÍ:	Výrobek je dodáván volně uložený v přepravkách, překrytý papírem
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C. Doba použitelnosti nebalených výrobků do 10 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 /s povoleným krátkodobým zvýšením teploty o maximálně +2°C po dobu nejvíce 2 hodiny/.

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