

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	KLOBÁSA KE GRILOVÁNÍ
3	Obsah masa min. 80% Obsah tuku max. 35% Obsah jedlé soli max. 2,5%
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSAKY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vepřové 80%), voda, kuchyňská sůl, konzervant E250, směs koření 40g na 1kg výrobku (medvědí česnek, pepř, česnek, cibule, petrželka, stabilizátory E450, E451, E452, zahušťovadla E407, dextróza, živočišná bílkovina maltodextrin, látka zvýrazňující chuť a vůni E621, antioxidant E316).
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Jemně mělněné dílo narážené do přírodních střívek, výrobek je pasterován při dosažení teploty 70°C v jádře výrobku působením této teploty po dobu minimálně 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek dodáván volně uložených v přepravech, překrytý papírem.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C, záruční doba činí při dodržení uvedené teploty 7 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 tepelnému opracování (ohřátí výrobku ve vodě s teplotou 80°C po dobu 10 až 15 minut - dle kalibru výrobku)
10. POŽADAVKY NA ZNAČENÍ	V souladu s platnými předpisy upravujícími požadavky na značení potravin na obalu.

