

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	STAROČESKÝ KOMÍNOVÝ SALÁM
3.	Obsah masa min. 83% Obsah tuku max. 30 % Obsah jedné soli max. 2,5 %
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSAKY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vepřové 66%, hovězí 17%), voda, konzervant E250, směs koření 10g na 1kg výrobku obsahující (koření ,stabilizátor E450, dextróza, antioxidant E300, E301, barvivo E120).
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Vymíchané dílo, zrnění do 3 mm, mozaika libového do 2 cm. Dílo naráženo do umělých střev s průměrem nad 65 - 75 mm. Výrobek je zauzován, dovářen, tepelně opracován, dosažení teploty v jádru výrobku +70°C působící po dobu 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek je dodáván volně uložený v přepravekách, překrytý papírem.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Doba použitelnosti pro celé, nebalené tyče salámu činí 14 dnů při skladování s teplotou do +7°C, točený salám doba použitelnosti 10 dní při teplotě do +7°C, 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 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 nebo etiketě výrobku vyznačit.
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	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