

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	ŠUNKA A MINISUNKA STANDARDNÍ
3	Obsah masa min. 64 % Obsah tuku max. 8 % Obsah jedné soli max. 2,5 % Obsah čistých svalových bílkovin min. 10%
4. SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso vepřové 64% voda, konzervant E250, směs koření 5kg na 100kg výrobku (modifikovaný škrob, stabilizátor E450, E451, zahušťovadla E407, dextróza, antioxidant E316, látky zvýrazňující chuť a vůni E621, E635, extrakty koření).
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Maso se umele na ledvině, vymíchá se a naráží se do střev o průměru 105 mm, vaří se v jádře na 70°C po dobu min. 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek je dodáván volně uložený v přepravech, překrytý papírem.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C. Doba použitelnosti celých tyčí je 21 dní, 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
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	89
		kJ/100g	376
	Tuky	g/100g	2,4
	z toho nasycené mastné kys.	g/100g	<1
	Sacharidy	g/100g	1,4
	z toho cukry	g/100g	<1
	Bílkoviny	g/100g	15,4
	Sůl	g/100g	1,9