

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	SKUPICKÁ KOSKA
3	Obsah masa min. 79% Obsah tuku max. 40% Obsah jedné soli max. 2,5 %
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSADY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso vepřové 79%, voda, konzervant E250, směs koření 3kg na 100kg výrobku (drcený pepř, drcený kmín, modifikovaný škrob, stabilizátor E450, E451, zahušťovadlo E407, dextróza, antioxidant E316, látky zvýrazňující chuť a vůni E621, E635, bílkovina vepřová ,extrakty koření).
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Vepřové maso se umele na desce o průměru 13 mm a vymíchá se s nastříkovacím přípravkem v soli a s vodou, naráží se do umělých střev, vaří se ve formách do dosažení teploty 70°C v jádře po dobu působení 10 min. a po zchlazení se zaudí do zlatohnědé barvy.
6. BALENÍ:	Výrobek je balen do celofánová fólie nebo je balen vakuově.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C. Doba použitelnosti nebalených výrobků do 10dnů, u vakuově balených výrobků při uvedené teplotě 21 dnů, 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

