

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	<b>PAPRIKOVÁ KLOBÁSA</b>
3.	Obsah masa min. 83% Obsah tuku max. 35% Obsah jedlé soli max. 2,5%
4. SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vepřové 70%, hovězí 13%), voda, konzervant E250, směs koření 16g na 1kg výrobku (stabilizátor E450, E451, koření, sůl, antioxidant E300, E301, dextróza, extrakt koření, barvivo E120, paprikový extrakt, aroma, modifikovaný škrob, emulgátor E472c, konzervant E211, E202), paprika 0,44%
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Jemně mleté dílo tvořící složku se zrněním 13 mm. Dílo narážené do přírodních střívek, výrobek zauzen do zlatohnědé barvy, pasterován dosažením teploty 70°C v jádře výrobku působením této teploty po dobu minimálně 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek dodáván ve volně uložený v přepravech, překrytý papírem.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C, záruční doba činí při dodržení uvedené teploty 10 dnů, vakuově balený do 21dní, po otevření 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 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
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