

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	<b>JITRNICE</b>
3	Obsah masa min. 59% Obsah tuku max. 40%, Obsah jedlé soli max. 2%
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PŘÍSADY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vařené vepřové 59%), vepřová játra 8%, vepřový vývar, <b>veka</b> (lepek) 10%, kuchyňská sůl, česnek, pepř černý mletý, majoránka.
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Vepřová játra umeleme na jemno, vepřové maso vařené nameleme na zrna o průměru 6 mm, okořeníme, promícháme a narážíme do vepřových střev. Při ováření výrobku je v jejich jádru použita teplota 80°C, působící v jádře po dobu minimálně 10 minut
6. BALENÍ:	Výrobek dodáván volně uložený v přepravech, překrytý papírem nebo vakuově balený.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +4°C, doba použitelnosti činí pro výrobky 5 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 dodržáním chladírenského řetězce v průběhu přepravy a skladování výrobků
9. NÁVOD K POUŽITÍ:	Výrobek je určen k přímé konzumaci a opékání
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 +5°

12. VÝŽIVOVÉ ÚDAJE	Energetická hodnota	kcal/100g	361
		kJ/100g	1495
	Tuky	g/100g	31,6
	z toho nasycené mastné kys.	g/100g	12,10
	Sacharidy	g/100g	5,6
	z toho cukry	g/100g	<1
	Bílkoviny	g/100g	13,5
	Sůl	g/100g	1,4