1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	**KLOBÁSA S DANČÍM MASEM**
3.	Obsah masa min. 88.% Obsah tuku max. 30 % Obsah jedlé soli max. 2%
4. VÝROBNÍ SUROVINY A PØÍSADY, SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (dančí 53%, vepřové 29%, hovězí 6%), voda, konzervant E250,směs koření 10 g na 1 kg výrobku (pepř, kmín, česnek, jalovec, bobkový list), stabilizátor E451, látka zvýrazňující chuť a vůni E621, antioxidant E316, aroma, hemoglobin
5. DÙLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Dančí maso a vepřové maso se zrněním 18 mm. Dílo narážené do přírodních střívek, výrobek zauzen do zlatohnědé barvy, dovářen dosažením teploty 70°C v jádře výrobku působením této teploty po dobu minimálně 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek dodáván volně ložený v přepravkách, překrytý papírem.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C, doba použitelnosti činí při dodržení uvedené teploty 10 dnů, vakuově balen 21 dní, po otevření spotřebovat do 3 dnů.
8. URÈENO 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 ZNAÈENÍ	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