

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	<b>POLOSUCHÝ SALÁM</b>
3.	Obsah masa min. 88% Obsah tuku max. 35% Obsah jedné soli max. 2,5 %
4. SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso (vepřové 62%, hovězí 26%) voda, konzervant E250, česnek, pepř, kmín
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Mozaika libových a tučných zrn do 4 mm, dílo je naráženo do umělých střev o průměru do 40 mm. Výrobek je zauzován do zlatohnědé barvy a dovářen, tepelně je opracován po dosažení teploty v jádru výrobku +70°C působící po dobu 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek je dodáván volně uložených v přepravech, překrytý papírem.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Záruční doba pro celé, nebalené tyče salámu činí 14 dnů při skladování s teplotou do +7°C,, 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 vyznačit.
11. ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY NA DISTRIBUCI:	Distribuci výrobků provádět v chlazených přepravnících nebo v izotermických vozech při teplotě prostředí do +7°
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