

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	<b>MORAVSKÉ UZENÉ MASO</b>
3.	Obsah masa min. 71% Obsah tuku max. 35% Obsah jedné soli max. 2,5 %
4. SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso vepřové 71%, voda, konzervant E250, směs koření 3kg na 100kg masa (modifikovaný škrob, stabilizátor E450, E451, zahušňovadlo E407, dextróza, antioxidant E316, látky zvýrazňující chuť a vůni E621, E635, extrakty koření, barvivo E150c).
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Proležené vepřové kýty po cca 4 dnech uvaříme, vychladíme a opatříme směsí glazury a karamelu. Tepelně se opracuje v páře 80°C a na teplotu v jádře 70°C po dobu působení 10 minut.
6. BALENÍ:	Výrobek je volně uložený v přepravech, překrytý papírem
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C. Doba použitelnosti nebalených výrobků do 10 dnů, u vakuově balených výrobků při uvedené teplotě 21 dnů, po otevření spotřebovat do 3 dnů při teplotě do +7°C,
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

