

1. DRUH A SKUPINA VÝROBKU:	Tepelně opracovaný masný výrobek
2. NÁZEV VÝROBKU:	ŠUNKA A MINISUNKA VÝBĚROVÁ
3.	Obsah masa min. 72% Obsah tuku max. 5% Obsah jedné soli max. 2,5 % Obsah čistých svalových bílkovin min. 13%
4. SLOŽENÍ VÝROBKU:	Maso vepřové 72%, voda, konzervant E 250, směs koření 2,1kg na 100kg výrobku / , stabilizátor E450, E451, E301, cukr, kvasniční exstakt, suljeda , látky zvýrazňující chuť a vůni E621, E635, antioxidant E316, hydroizolant rostlinný, aroma, extrakty koření)
5. DŮLEŽITÉ CHARAKTERISTIKY VÝROBKU:	Vepřová kýta se nařeže na kusy, nastříká lákem vymíchá se a naráží se do střev o průměru 105 – 120 mm, vaří se v jádře 70°C, působící v jádru výrobku po dobu 10 min.
6. BALENÍ:	Výrobek je dodán volně uložený v přepravech, překrytý papírem.
7. SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST VÝROBKU:	Skladování výrobku při teplotě do +7°C . Doba použitelnosti výrobků při uvedené teplotě 21 dnů. 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 dodržáním 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°C /

12. VÝŽIVOVÉ ÚDAJE	Energetická hodnota	kcal/100g	89
		kJ/100g	376
	Tuky	g/100g	2,4
	z toho nasycené mastné kys.	g/100g	<1
	Sacharidy	g/100g	1,4
	z toho cukry	g/100g	<1
	Bílkoviny	g/100g	13,0
	Sůl	g/100g	1,9