

## Špecifikácia produktu

Identifikátor produktu	Číslo položky: 11025, VTSZ: 02101139, NAGYKUNHUS-EAN13: 5998081308328
Zadelenie podľa Potravinového kódexu	MÉ 1-3/13-1
Názov výrobku:	<b>Bravčové plece údené, viazané, vákuovo balené</b> Údené, surové, krátko marinované „mäso tvarované z kusov“, s pridanou pitnou vodou, v nejedlej sieťke, vo vákuovom balení
Informácie o výrobku:	Vykostené kúsky bravčového pleca po tvarovaní injektujeme, potom ich cca osem hodín marinujeme vo vákuovom bubne. Takto pripravené marinované mäso vložíme so sieťky na šunku tak, aby na jednej strane bol kus mäsa z pleca so slaninou a kožou. Časť so slaninou nesmie prekročiť štvrtinu priemeru mäsového výrobku (cca 2 cm hrubá vrstva slaniny). Takto pripravený polotovar zavesíme na palicu, údime tradičným dymom a vákuovo zabalíme.
Zloženie:	bravčové plece s kožou bez kosti, pitná voda (7,1%), jedlá soľ, emulgátor: E451; stabilizátor: E450; dextróza, zemiakový škrob, zahusťovadlá: E407, E415, E410; regulátor kyslosti: E500; zvýrazňovač chuti: E621; antioxidant: E301; konzervačná látka: E250; dym
Alergény:	Výrobok neobsahuje prídavné alergénne zložky, ale môže obsahovať stopy sóje, mlieka a horčice.
Spotrebujte do (deň/mesiac/rok):	Do dátumu uvedeného na štítku.
Teplota skladovania:	pri teplote 0-(+5) °C
Informácie o skladovaní:	Po otvorení (narezaní) uchovávajúte pri teplote 0-(+5) °C a spotrebujte v dobe použiteľnosti: 2 dni
Spotrebovať do:	20 deň
Gramáž výrobku:	Krajina pôvodu základnej zložky výrobku: EU vo vákuovej fólii alebo vákuovom vreci
Jednotková hmotnosť:	~1.3 Kg
Návod na použitie:	Surový výrobok, odporúčame konzumovať po tepelnej úprave (pečení alebo varení)!

Energetická hodnota (Uvedené výživové hodnoty majú len informatívny charakter, v hodnotách sa môžu vyskytnúť odchýlky. Údaje o výživovej hodnote sa zakladajú na výpočtoch a vedeckých hodnotách.):

Výživové údaje na 100g:	
Energia:	1179 kJ / 284 kcal
Tuky	23.5 g
- z toho nasýtené mastné kyseliny	9.9 g
Sacharidy	0.7 g
- z toho cukry	0.2 g
Bielkoviny	17.5 g
Soľ	4.32 g

V podniku funguje HACCP zabezpečujúci bezpečnosť potravín a monitorovací systém. Výrobca zabezpečí, aby ním vyrábaný výrobok zo všetkých hľadísk zodpovedal predpisom nariadenia (ES) č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu, respektíve nariadeniu Ministerstva zdravotníctva č. 4/1998. (XI.11.) o povolenej miere mikrobiologických nečistôt vyskytujúcich sa v potravinách, ďalej nariadeniu (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny. Pri označení potravín dodržiava nariadenia (EU) č.

1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelem.

**Bravčové plece údené, viazané, vákuovo balené**  
**VYHLÁSENIE O ALERGÉNOVÝCH ZLOŽKÁCH**

1. Arašidy a výrobky z arašidov.	Neobsahuje
2. Zeler a výrobky zo zeleru.	Neobsahuje
3. Horčica a výrobky z horčice.	Neobsahuje
4. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l z hľadiska celkového obsahu SO <sub>2</sub>	Neobsahuje
5. Mlieko a mliečne výrobky (vrátane laktózy).	Neobsahuje
6. Sójové bôby a výrobky zo sójových bôbov.	Neobsahuje
7. Orechy	Neobsahuje
8. Ryby a výrobky z rýb.	Neobsahuje
9. Vajcia a výrobky z vajec.	Neobsahuje
10. Kôrovce a výrobky z kôrovcov.	Neobsahuje
11. Mäkkýše a výrobky z mäkkýšov.	Neobsahuje
12.	Neobsahuje
13. Sezamové semeno a výrobky zo sezamových semien	Neobsahuje
14. Vlčí bôb a výrobky z vlčieho bôbu.	Neobsahuje

Dátum: Kunhegyes, 2024.11.21.

Sándor Szegedi  
Výkonný riaditeľ

Je autentický bez podpisu.  
6e9fe7a8d4828bcc45df4027f2c1c88e