

Regionální potravina – část B
Specifické podmínky

Technická dokumentace výrobku

| | |
|--|--|
| Název výrobku | <ul style="list-style-type: none">- Název v Technické dokumentaci shodný s názvem na etiketě např.: Jihočeský párek |
| Popis a charakteristika výrobku | <ul style="list-style-type: none">- Zařazení výrobku do příslušné kategorie dle platné legislativy - vyhlášek např.: Masný výrobek tepelně opracovaný |
| Použité suroviny (%), základní přísady a pomocné látky. U základních surovin určujících charakter výrobku uvést původ v regionu nebo v ČR | <ul style="list-style-type: none">- Vypsát všechny použité suroviny s jejich % zastoupení a jejich původem včetně přídatných látek např.: Vepřové maso 87 % (ČR – Jihočeský kraj) Vepřové kůže 3 % (ČR – Jihočeský kraj) Pitná voda 5 % (ČR) Jedlá sůl 2,5 % Směs koření Skopové střevo |
| Popis kvalitativní nadstandardní charakteristiky | <ul style="list-style-type: none">- Uvedení nadstandardní kvalitativní charakteristiky, díky které dosahuje výrobek kvalitativně vyšší úrovně ve srovnání s ostatními výrobky, běžně dostupnými na trhu: technologie výroby – ruční zpracování, tradice, nebo naopak moderní postupy výroby, specifickou chuť – například po použitém koření, použité surovině, významný obsah některé ze složek, které obohacují výrobek – vláknina – je potřeba ale splňovat v tomto případě limity pro obsah dané látky, používat schválená zdravotní nebo výživová tvrzení např.: Jihočeský párek je vyráběn podle rodinné receptury, jejíž historie sahá až do roku 1930. K výrobě se používá vybrané vepřové maso výhradně z jihočeského kraje. Párky jsou specifické chuti po použitém koření s obsahem česneku. Použito je skopové střevo. |
| Základní znaky technologického postupu | <ul style="list-style-type: none">- Vyjmenovat stručně jednotlivé kroky výroby od příjmu suroviny až po expedici např.: Příjem surovin – rozmělnění suroviny na jemné dílo – přidání koření – plnění do skopového střeva – navěšení na udírenské hůlky – tepelné opracování – vychlazení - expedice |

Regionální potravina – část B
Specifické podmínky

Technická dokumentace výrobku

| | |
|---|--|
| <i>Senzorické požadavky</i> | <ul style="list-style-type: none">- Uvedení senzorických charakteristik výrobku dle platných právních předpisů nebo dle výrobní dokumentace (chuť, tvar, konzistence, barva,...)např.: Konzistence: jemná, pružná, měkká Vůně: masitá Barva: světlerůžová Chuť a vůně: lahodná, po použité surovině, přiměřeně slaná |
| <i>Fyzikální, mikrobiologické a chemické požadavky</i> | <ul style="list-style-type: none">- Uvedení fyzikálních, chemických a mikrobiologických požadavků dle platných právních předpisů nebo deklarací v technické dokumentaci. Pokud legislativa pro Váš typ výrobku nestanovuje konkrétní limity uvést požadavky vyplývající např. z interní normy např.: Sůl max. 2,8 % Tuk max. 35 % |
| <i>Typy a velikost balení výrobku (včetně charakteristiky použitého obalu)</i> | <ul style="list-style-type: none">- Uvést použitý obal, hmotnostní balení/objem výrobku např.: Baleno v ochranné atmosféře (PA/PE folie), hmotnostní balení 500 g <ul style="list-style-type: none">- Popřípadě, pokud se jedná o nebalený výrobek např.: Nebalený výrobek/ volně ložený, hmotnost 100 g |
| <i>Způsob distribuce výrobku (včetně podmínek skladování)</i> | <ul style="list-style-type: none">- Uvést způsob distribuce, podmínky skladování např.: Distribuce do vlastních prodejen v přepravekách. Skladování při teplotě 0 až 5 °C |
| <u>Seznam míst prodeje výrobku (včetně uvedení adresy prodeje)</u> | <ul style="list-style-type: none">- Vyjmenovat místa prodeje, kde spotřebitel tento produkt může sehnat např.: Vlastní prodejna v sídle výrobce Prodejny Billa v Českých Budějovicích Možnost zakoupení přes online obchod na www.mlcekuzenina.cz |

Regionální potravina – část B
Specifické podmínky

Technická dokumentace výrobku

| | |
|---|--|
| Obchodní jméno žadatele (u fyzické osoby jméno a příjmení) | - FO uvede pouze jméno a příjmení, PO název společnosti dle výpisu z OR např.: František Hájek / Mlček uzeniny s.r.o. |
| Sídlo společnosti | Široká 23, 370 01 České Budějovice |
| Kontaktní osoba | Jarmila Rychlá |
| Telefon | 603 356 620 |
| E - mail | j.rychla@mlcekuzenina.cz |

Příloha č. 1 k části B:

Srozumitelná a čitelná etiketa, obal nebo náhled obalu výrobku, který je přihlášen do soutěže (jedná-li se o balený výrobek).