

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

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

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
	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).