

# Regionální potravina Část B

## Technická dokumentace výrobku

<b>OBCHODNÍ NÁZEV výrobku</b>	Honzíkův větrník
<b>Soutěžní KATEGORIE VÝROBKU dle Metodiky</b>	Cukrářské výrobky včetně cukrovinek
<b>ZÁKONNÝ NÁZEV výrobku dle platné legislativy (neexistuje-li, uveďte se vžitý název nebo popisný název)</b>	Cukrářský výrobek s náplní lehkou tukovou / tukovou / ....
<b>SLOŽENÍ VÝROBKU</b> <b>Uvést všechny použité suroviny vč. přídatných látek, viz etiketa výrobku.</b> <b>U základních surovin určujících charakter výrobku uvést procentuální zastoupení a původ v daném kraji. Pokud nepochází surovina z daného kraje, uvést její faktický původ a zdůvodnění této skutečnosti.</b>	x % smetana ke šlehání (Mlékárna Valašské Meziříčí, kraj Vysočina), x % voda (Jihomoravský kraj), x % vajíčka (Jihomoravský kraj), x % fondánová poleva (cukr, glukózový sirup, voda) (ČR), x % hladká pšeničná mouka (Mlýn Pouzdřany, Jihomoravský kraj), x % řepkový olej, x % cukr krystal (Vrbátky, Olomoucký kraj), x % puding (mléko, pšeničný škrob, kukuřičný škrob, vanilkový extrakt) (ČR), x % máslo (Mlékárna Olešnice, Jihomoravský kraj), x % sušené mléko, tuzemák, sůl Smetana ke šlehání není v Mlékárně Olešnice (Jihomoravský kraj) vyráběna, proto je odebírána z.....
<b>Popis kvalitativní NADSTANDARDNÍ CHARAKTERISTIKY</b>	Honzíkův větrník je vyráběn ručně v malé rodinné pekárně z odpalovaného těsta se žloutkovou šlehačkou. Svůj název dostal podle jména jejího výrobce – Jana Zemědělce. Do výrobku je používáno jen přírodní vanilkové aroma a dále je použit vysoký podíl...
<b>ZÁKLADNÍ ZNAKY technologického postupu</b>	1. Výroba odpalovaného těsta (odpalování – chlazení – vlhčení – pečení – sušení) 2. Žloutková šlehačka (vaření – chlazení – šlehání) 3. Karamel (pálení), karamelová šlehačka (šlehání) 4. Kompletace 5. Distribuce
<b>FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY <sup>1</sup></b>	Dle platné legislativy.

<sup>1)</sup> Povinné uvedení pouze u masných výrobků (obsah soli a tuku), mléčných výrobků (dle druhu výrobku podle vyhlášky č. 397/2016 Sb., např. konkrétní údaj o obsahu tuku, tuk v sušině, sušina).

**Regionální potravina  
Část B**

**Technická dokumentace výrobku**

<b>TYPY A VELIKOSTI BALENÍ výrobku (včetně charakteristiky použitého obalu)</b>	Pultový prodej, nebalený, hmotnost 120 g ...
<b>ZPŮSOB DISTRIBUCE výrobku (včetně podmínek skladování)</b>	Teplota skladování a uvádění na trh do 5 °C. Prodej z vlastního obchůdku na farmě a distribuce do obchodů a na farmářské trhy vlastním vozidlem určeným pro přepravu potravin. ...
<b>SEZNAM MÍST PRODEJE výrobku (včetně uvedení adresy prodeje)</b>	Pekárna Jana Zemědělce, Zeleninová 45/3, Zemědělov Obchod s potravinami Jablíčko, Ovocná 35/4, Zemědělov Farmářský trh na Náplavce (Praha 2)
<b>Obchodní jméno žadatele (PO) nebo jméno a příjmení žadatele (FO)</b>	Jan Zemědělec
<b>Kontaktní osoba</b> Jméno a příjmení	Jan Zemědělec
<b>Kontaktní osoba</b> Telefon	777 123 456
<b>Kontaktní osoba</b> Email	jan.zemedelec@fjz.cz

**Příloha k části B:**

*U baleného výrobku přiložit srozumitelnou a čitelnou etiketu všech velikostí obalů nebo srozumitelný a čitelný náhled všech velikostí obalů, které jsou přihlášeny do soutěže.*

*U nebaleného výrobku přiložit fotografii výrobku.*