

Regionální potravina

Část B

Technická dokumentace výrobku

OBCHODNÍ NÁZEV výrobku	Honzíkův lovečák
Soutěžní KATEGORIE VÝROBKU dle Metodiky	Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy
ZÁKONNÝ NÁZEV výrobku dle platné legislativy (neexistuje-li, uvede se vžitý název nebo popisný název)	Masný výrobek trvanlivý fermentovaný
SLOŽENÍ VÝROBKU Uvést všechny použité suroviny vč. přídatných látek, viz etiketa výrobku. 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.	x % vepřové maso (z Jihomoravského kraje)*, x % vepřové sádlo (z Jihomoravského kraje)**, % x hovězí maso (z Jihomoravského kraje), jedlá sůl, konzervant E xxx, kořenící směs (koření, dextróza,) startovací kultura * Původ masa použitého pro výrobu splňuje požadavek na odchov a porážku zvířat v České republice (odchov i porážka Jihomoravský kraj) ve smyslu nařízení (EU) č. 1337/2013. ** Původ masa použitého pro výrobu splňuje požadavek na původ v České republice (odchov i porážka Jihomoravský kraj) ve smyslu nařízení (EU) č. 1760/2000.
Popis kvalitativní NADSTANDARDNÍ CHARAKTERISTIKY	Honzíkův lovečák je fermentovaný salám s vysokým obsahem masa vyráběný na rodinné farmě. Má o x % masa více než uvádí vyhláškový standart. Svůj název dostala podle jména jejího výrobce – Jana Zemědělce.
ZÁKLADNÍ ZNAKY technologického postupu	Příjem surovin – míchání díla – plnění do obalu - proležení – uzení studeným kouřem – sušení
FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY ¹	Obsah soli: x % Obsah tuku: x %

¹⁾ 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 obsah tuku, tuk v sušině, sušina).

Regionální potravina Část B

Technická dokumentace výrobku

TYPY A VELIKOSTI BALENÍ výrobku (včetně charakteristiky použitého obalu)	Nebalený, volně ložený.
ZPŮSOB DISTRIBUCE výrobku (včetně podmínek skladování)	Vlastním vozidlem určeným pro přepravu potravin. Minimální trvanlivost 21 dní při teplotě 20 °C.
SEZNAM MÍST PRODEJE výrobku (včetně uvedení adresy prodeje)	Farma Jana Zemědělece, Zeleninová 45/3, Zemědělov Farmářské trhy v Zemědělově (každá sobota) Obchod s potravinami Jablíčko, Ovocná 35/4, Zemědělov Farmářský trh na Náplavce (Praha 2) ...
Registrační číslo podniku (u potravin živočišného původu)	CZ 999 / CZ 99999999
Obchodní jméno žadatele (PO) nebo jméno a příjmení žadatele (FO)	Jan Zemědělec
Kontaktní osoba Jméno a příjmení	Jan Zemědělec
Kontaktní osoba Telefon	777 123 456
Kontaktní osoba 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.