

# Regionální potravina Část B

## Technická dokumentace výrobku

<b>OBCHODNÍ NÁZEV výrobku</b>	Honzíkův lovečák
<b>Soutěžní KATEGORIE VÝROBKU dle Metodiky</b>	Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy
<b>ZÁKONNÝ NÁZEV výrobku dle platné legislativy (neexistuje-li, uveďte se vžitý název nebo popisný název)</b>	Masný výrobek trvanlivý fermentovaný
<b>SLOŽENÍ VÝROBKU</b>  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.
<b>Popis kvalitativní NADSTANDARDNÍ CHARAKTERISTIKY</b>	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.
<b>ZÁKLADNÍ ZNAKY technologického postupu</b>	Příjem surovin – míchání díla – plnění do obalu - proležení – uzení studeným kouřem – sušení
<b>FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY <sup>1</sup></b>	Obsah soli: x % Obsah tuku: x %

<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 obsah tuku, tuk v sušině, sušina).

**Regionální potravina  
Část B**

**Technická dokumentace výrobku**

<b>TYPY A VELIKOSTI BALENÍ výrobku (včetně charakteristiky použitého obalu)</b>	Nebalený, volně ložený.
<b>ZPŮSOB DISTRIBUCE výrobku (včetně podmínek skladování)</b>	Vlastním vozidlem určeným pro přepravu potravin. Minimální trvanlivost 21 dní při teplotě 20 °C.
<b>SEZNAM MÍST PRODEJE výrobku (včetně uvedení adresy prodeje)</b>	Farma Jana Zemědělce, Zeleninová 45/3, Zemědělov Farmářské trhy v Zemědělově (každá sobota) 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.*