

**KLASA – Část A**  
**Identifikační údaje žadatele**

**Žadatel**

|  |
|--|
| 1. Obchodní jméno právnické osoby dle výpisu z Obchodního rejstříku (PO) – nevyplňuje fyzická osoba (FO)<br><b>PAJERO s.r.o.</b> |
|--|

|   |
|---|
| 2. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO)<br><b>Jan Pajer</b> |
|---|

|                          |                           |   |
|--------------------------|---------------------------|---|
| 3. IČ<br><b>27304868</b> | 4. Ulice<br><b>Veveří</b> | 5. Číslo popisné/orientační<br><b>34/24</b> |
|--------------------------|---------------------------|---|

|                                 |                        |                                |                                      |
|---------------------------------|------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| 6. Město (Obec)<br><b>Děčín</b> | 7. PSČ<br><b>40502</b> | 8. Kraj<br><b>Ústecký kraj</b> | 9. Datová schránka<br><b>z2jr5n8</b> |
|---------------------------------|------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|

|  |  |  |
|--|--|--|
| 10. Telefon<br><b>+420 722 910 537</b> | 11. E-mail<br><b>info@pajero-food.cz</b> | 12. Webová adresa<br><b>www.pajero-food.cz</b> |
|--|--|--|

**Adresa pro doručování** (vyplňuje se, pokud je jiná než výše uvedená adresa žadatele)

|  |
|--|
| 13. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO)<br><b>Jan Pajer</b> |
|--|

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 14. Ulice<br><b>Ulice Práce</b> | 15. Číslo popisné/orientační<br><b>2039</b> |
|---------------------------------|---|


|                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| 16. Město (Obec)<br><b>Děčín</b> | 17. PSČ<br><b>40502</b> |
|----------------------------------|-------------------------|

**Adresa provozovny, ve které je výrobek vyráběn**

|                                 |   |                                       |
|---------------------------------|---|---------------------------------------|
| 18. Ulice<br><b>Ulice Práce</b> | 19. Číslo popisné/orientační<br><b>2039</b> | 20. Město (Obec), PSČ<br><b>Děčín</b> |
|---------------------------------|---|---------------------------------------|

**Čestné prohlášení**

|  |
|--|
| 21. Prohlašuji, že informace uvedené v žádosti o udělení značky „Klasa“ jsou úplné a pravdivé. Svým podpisem potvrzuji, že jsem se podrobně seznámil(a) s Metodikou pro udělování značky „KLASA“, kterými se stanovují podmínky pro udělení této značky. Prohlašuji, že nejsem v likvidaci a že u mě nejsou dány překážky pro provozování živnosti dle § 8 zákona č. 455/1991 Sb., živnostenský zákon, ve znění pozdějších předpisů. Jsem si vědom(a) právních následků, které v důsledku nepravdivých informací mohou nastat. Prohlašuji pravost předložených dokumentů a věrohodnost dodaných informací. |
|--|

|  |                              |
|--|------------------------------|
| 22. V<br> | 23. Dne<br><b>15.12.2022</b> |
|--|------------------------------|

|   |  |
|---|--|
| 24. Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO)<br> | 25. Otisk razítka žadatele (pokud užívá)<br><b>PAJERO s.r.o.</b><br>sídlo: Veveří 34/24, Děčín 22<br>IČO: 27304868 DIČ: CZ27304868<br>TEL.: 412 544 890<br>provozovna: ul. Práce 2039, Děčín 5  |
|---|--|

## KLASA – Část D

### Souhlas žadatele se zpracováním osobních údajů<sup>1)</sup>

Prohlašuji, že jsem se seznámil s podmínkami zpracování osobních údajů, které jsou upraveny v Metodice pro udělování značky „KLASA“, a uděluji souhlas se zpracováním osobních údajů poskytnutých v rámci formuláře Části A, B nebo C, a to na dobu 10 let ode dne podání žádosti. Tento souhlas uděluji svobodně a obsah souhlasu je mi srozumitelný.

Souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoliv odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zasláným Správci pro účely zpracování osobních údajů značky „KLASA“.

Beru na vědomí, že:

- zpracování osobních údajů je nezbytné pro naplnění účelu tohoto zpracování, kterým je zejména administrace žádostí a vedení evidence držitelů značky „KLASA“ a realizace marketingových akcí na podporu produktů značky „KLASA“.
- bez udělení souhlasu není možné realizovat činnosti související s administrací žadatelů / držitelů značky „KLASA“, tzn. není možné žádost zařadit do zpracování.
- souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoli odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zasláným Správci pro účely zpracování osobních údajů značky „KLASA“.
- v případě odejmutí souhlasu se zpracováním osobních údajů bude ukončeno zveřejňování údajů o držiteli značky „KLASA“ ze strany vlastníka a administrátora značky „KLASA“; nadále však budou údaje uloženy po dobu trvání platnosti uděleného ocenění značkou „KLASA“ a po dobu platných skartačních lhůt administrace žádostí a evidence držitelů značky „KLASA“.

Podrobnější informace o zpracování osobních údajů jsou uvedeny v „Oznámení o ochraně osobních údajů“ v SZIF, viz [www.szif.cz/cs/ochrana\\_osobnich\\_udaju](http://www.szif.cz/cs/ochrana_osobnich_udaju).

v  dne 15.12.2022

Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO): \_\_\_\_\_



<sup>1)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů), v platném znění.

## Výpis

z obchodního rejstříku, vedeného  
Krajským soudem v Ústí nad Labem  
oddíl C, vložka 23501

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Datum vzniku a zápisu:</b> | 10. října 2006   |
| <b>Spisová značka:</b>        | C 23501 vedená u Krajského soudu v Ústí nad Labem  |
| <b>Obchodní firma:</b>        | PAJERO s.r.o.  |
| <b>Sídlo:</b>                 | Veveří 34/24, Děčín XXII-Václavov, 405 02 Děčín  |
| <b>Identifikační číslo:</b>   | 273 04 868   |
| <b>Právní forma:</b>          | Společnost s ručením omezeným  |
| <b>Předmět podnikání:</b>     | výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona   |
| <b>Statutární orgán:</b>      |  |
| <b>Jednatel:</b>              | JAN PAJER, dat. nar. 23. února 1971<br>Veveří 52/21, Děčín XXII-Václavov, 405 02 Děčín<br>Den vzniku funkce: 10. října 2006  |
| <b>Způsob jednání:</b>        | Jednatel zastupuje společnost samostatně.  |
| <b>Společníci:</b>            |  |
| <b>Společník:</b>             | JAN PAJER, dat. nar. 23. února 1971<br>Veveří 52/21, Děčín XXII-Václavov, 405 02 Děčín   |
| <b>Podíl:</b>                 | Vklad: 200 000,- Kč<br>Splaceno: 200 000,- Kč<br>Obchodní podíl: 100%<br>Druh podílu: základní<br>Kmenový list: není vydán   |
| <b>Základní kapitál:</b>      | 200 000,- Kč   |
| <b>Ostatní skutečnosti:</b>   | Počet členů statutárního orgánu: 1<br>Obchodní korporace se podřídila zákonu jako celku postupem podle § 777 odst. 5 zákona č. 90/2012 Sb., o obchodních společnostech a družstvech. |



# STÁTNÍ VETERINÁRNÍ ÚSTAV PRAHA

Zkušební laboratoř . 1176  
Sídliště 136/24, 165 03 Praha 6 - Lysolaje  
e-mail: sekretariat@svupraha.cz, www.svupraha.cz  
Oddělení hygieny potravin a krmiv



pracoviště Praha, Sídliště 136/24, 165 03 Praha 6 - Lysolaje, tel. 251031701, hygiena@svupraha.

Zkušební laboratoř . 1176 akreditovaná IA, podle SN EN ISO/IEC 17025:2018

## Protokol o zkoušce . HPK 8020 / 22

### Objednávka:

**Majitel** : PAJERO s.r.o.

**Zakázka** : Fakturace

**Zadavatel** : PAJERO s.r.o.

**Strana** . : 1 / 1

**Datum přijmu** : 24.11.2022

**Datum vyřízení** : 29.11.2022

**Vyšetření provedeno**

**ve dnech** : 25.11.2022 - 29.11.2022

**Vyřizuje** : Ing. Barbora Kuchlerová

### Výsledky laboratorního vyšetření

| .vzorku | Identifikace vzorku   | Teplota°C |
|---------|---|-----------|
| 23078   | Obalovaný sýr 115 g, DV: 7.5.2021, DS: 29.10.2022, 3x 115 g | -18,0     |

| .vzorku 23078 (n=3)            | 1                   | 2                   | 3                   |
|--------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Počet mikroorganismů při 30°C  | 2,2x10 <sup>4</sup> | 1,6x10 <sup>4</sup> | 1,1x10 <sup>4</sup> |
| Escherichia coli               | <1x10 <sup>1</sup>  | <1x10 <sup>1</sup>  | <1x10 <sup>1</sup>  |
| Koagulázopozitivní stafylokoky | <5x10 <sup>1</sup>  | <5x10 <sup>1</sup>  | <5x10 <sup>1</sup>  |
| Salmonella sp.                 | negativní           | negativní           | negativní           |

Kvantitativní vyšetření vyjádřeno početem KTJ/g (ml) vzorku. (KTJ - kolonie tvořící jednotky).

Průkaz patogenních mikroorganismů v navážce 25 g (pokud není u názvu parametru uvedeno jinak).

### Použité metody stanovení:

Horizontální metoda stanovení počtu mikroorganismů. Technika přelivem a pořítání kolonií vykultivovaných při 30°C. Technika rozřtem a

pořítání kolonií vykultivovaných při 30°C: SN EN ISO 4833 - 1, SN EN ISO 4833 - 2.

Stanovení počtu Escherichia coli. Technika pořítání kolonií: SN ISO 16649 - 2.

Horizontální metoda stanovení počtu koagulázopozitivních stafylokoků (Staphylococcus aureus a další druhy) kultivací: SN EN ISO 6888 - 1, SN

EN ISO 6888 - 2, SN EN ISO 6888 - 3.

Horizontální metoda průřazu, stanovení počtu a sérotypizace bakterií rodu Salmonella: SOP 50.30 (SN EN ISO 6579 - 1)

Tento protokol může být reprodukován jedině celý, jeho částí pouze se souhlasem SVÚ Praha. Výsledky laboratorního vyšetření se týkají pouze vzorků, uvedených v protokolu. Pokud se budete odkazovat na naše služby, použijte tuto citaci: "Zkoušeno Státním veterinárním ústavem Praha, který je akreditován Českým institutem pro akreditaci, o.p.s." Protokol o zkoušce neznámá schválení zkoušeného předem tu orgánem udělujícím akreditaci. Laboratoř neodpovídá za odběr vzorku a správnost údajů dodaných zákazníkem vztahujících se ke vzorku (identifikace vzorku, místo odběru vzorku, objednávka), výsledky zkoušky se vztahují ke vzorku, jak byl přijat. Zkoušky byly provedeny na adrese pracoviště Praha.

\* Takto označené metody nejsou předem akreditace.

MVDr. Kamil Sedlák, Ph.D.  
ředitel SVÚ Praha a vedoucí ZL

Schválil: MVDr. Jan Kuchlerová

MVDr. Jan Kuchlerová  
vedoucí oddělení

### Obdržel:

1x PAJERO s.r.o., výroba a distribuce mražených potravin, Veveří 34/24, 405 02 Dvůr Králové

1x archiv





**KLASA – Část B**  
**Specifické podmínky výrobku**

|  |            |
|--|------------|
| <p>Je výrobek přihlášen poprvé?</p> <p><i>(Prosím zaškrtněte jednu z možností. Pokud se jedná o prodloužení stávajícího platného ocenění zvolte odpověď NE.)</i></p> | <p>ANO</p> |
|--|------------|

**Technická dokumentace výrobku**

|  |   |
|--|---|
| <p><b>NÁZEV VÝROBKU (obchodní název)</b></p>   | <p>Obalovaný sýr</p>  |
| <p><b>ZÁKONNÝ NÁZEV (dle platné legislativy)</b></p> <p><i>(Uvést kategorie formou názvu druhu nebo skupiny, nebo popisného názvu.)</i></p>  | <p>Obalovaný sýr Eidam, nepřed smažený, hluboce zmrazený</p>  |
| <p><b>POPIS MIMOŘÁDNÉ KVALITATIVNÍ NADSTANDARDNÍ VLASTNOSTI VÝROBKU</b></p> <p><i>(Např. technologie výroby, tradičnost, krátký dodavatelský řetězec, významný obsah některých složek, které obohacují výrobek, podíl ovocné složky, podíl masa apod.)</i></p> <p><b>MĚŘITELNÉ PARAMETRY DOLOŽIT PROTOKOLEM Z AKREDITOVANÉ LABORATOŘE</b></p>              | <p>Sýr obsahuje 58% sýru eidam 30 % tuku v sušině. Po smažení je sýr zlatavé barvy, nevytéká, má křupavý obal.</p> <p>Chuť je smetanová.</p> <p>Výhodou pro spotřebitele je jeho rychlá příprava.</p> <p>Vítěz těstu TestDnes.</p>  |
| <p><b>SLOŽENÍ POTRAVINY – v souladu s etiketou</b></p> <p><i>(Např. základní suroviny včetně použitých přídatných látek, enzymů a aromat dle údajů na obalu výrobku)</i></p> <p><b>U ZÁKLADNÍCH SUROVIN URČUJÍCÍCH CHARAKTER VÝROBKU UVÉST % ZASTOUPENÍ A PŮVOD.</b></p> <p><i>(Např. podíl masa, mouky, podíl charakteristické ochucující složky)</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 58 % <b>sýr</b> eidam 30 % tuku v sušině (země EU- Německo))</li> <li>• stabilizující složka (pitná voda, <b>mléko</b>, <b>pšeničný</b> škrob, stabilizátor: E 461, E 464, <b>mléčné</b> aroma) (Holandsko)</li> <li>• obalovací směs (pitná voda, glukózový sirup, cukr, <b>pšeničná</b> mouka, dextróza, stabilizátor E 466, jedlá sůl, <b>pšeničná</b> bílkovina) (Holandsko)</li> <li>• strouhanka (<b>pšeničná</b> mouka, pitná voda, pekařské droždí, jedlá sůl) (Česká republika , Německo).</li> </ul> |
| <p><b>VÝJIMEČNÉ SENZORICKÉ VLASTNOSTI</b></p> <p><i>(Např. vzhled, vůně, chuť)</i></p>   | <p>Po smažení je sýr zlatavé barvy, nevytéká, má křupavý obal. Chuť je smetanová.</p>   |
|  |   |

|   |   |
|---|---|
| <p><b>ČESKÁ CECHOVNÍ NORMA</b></p> <p><i>Identifikační číslo a název příslušné ČCN, pokud je žadatel držitelem.</i></p>   |   |
| <p><b>DOPLŇUJÍCÍ KRITÉRIA VČETNĚ OCENĚNÍ A ZNAČEK KVALITY, POKUD JE ŽADATEL JEJICH DRŽITELEM.</b></p> <p><i>(Např. design obalu, inovativnost výrobku, další získaná ocenění a značky kvality Regionální potravina, CHOP, CHZO, BIO, ZTS, ochranné známky SISPO, IPZ nebo režim jakosti Q CZ atd.)</i></p> <p><b>DOLOŽIT PLATNÝM PROTOKOLEM NEBO DOKUMENTEM, NAPŘ. CERTIFIKÁTEM NEBO OSVĚDČENÍM</b></p> | <p>Certifikát HACCP-platnost:<br/>25.5. 2022- 24.5.2025</p> <p>Certifikát IFS- platnost:<br/>12.12 2022-12.12.2023</p>  |
| <p><b>ZÁKLADNÍ ZNAKY TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU</b></p>  | <p>Příjem surovin, příprava hlavní surovin-pomletí sýra, promíchání se stabilizující složkou, formování sýra, obalení v obalovací směsi, strouhance, šokové zamrazení, mrazírenské skladování, expedice výrobku.</p>                            |
| <p><b>FYZIKÁLNÍ, MIKROBIOLOGICKÉ A CHEMICKÉ POŽADAVKY</b></p>   | <p>Nařízení 2073/2025 o mikrobiologických kritériích.</p>   |
| <p><b>VELIKOST A TYP BALENÍ VÝROBKU</b></p> <p><i>(Např. charakteristika použitého obalu, uvedení množství v objemových nebo hmotnostních jednotkách)</i></p>   | <p>Hmotnost balení: 460 g ( 4 x 115 g)<br/>240 g (2 x 120 g)</p> <p>Obal je vyroben z PET/PE</p>  |
| <p><b>ZPŮSOB DISTRIBUCE VÝROBKU (včetně podmínek skladování)</b></p>  | <p>Minimální trvanlivost výrobků je 18 měsíců při teplotě skladování -18°C a nižší. Neporušení chladicího řetězce při Manipulaci, skladování, expedici. Přeprava do obchodní sítě mrazírenskými vozy s kontrolovanou teplotou -18°C a nižší</p> |
| <p><b>OBCHODNÍ JMÉNO ŽADATELE (PO) NEBO JMÉNO A PŘÍJMENÍ ŽADATELE (FO)</b></p>  | <p>Pajero s.r.o.</p>  |
| <p><b>REGISTRAČNÍ ČÍSLO PODNIKU (u potravin živočišného původu)</b></p>   | <p>CZ 13342</p>   |
| <p><b>ADRESA PROVOZOVNY, VE KTERÉ JE VÝROBEK VYRÁBĚN</b></p>  | <p>Práce 2039, 405 02 Děčín</p>   |
| <p><b>Kontaktní osoba ve věci žádosti</b><br/>Jméno a příjmení</p>  | <p>MVDr. Petra Podešvová</p>  |

|   |                    |
|---|--------------------|
| <b>Kontaktní osoba ve věci žádosti</b><br>Telefon | +420 777 992 688   |
| <b>Kontaktní osoba ve věci žádosti</b><br>E-mail  | petra@podesvovi.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. U nebaleného výrobku přiložit fotografii výrobku.



### Obalovaný sýr

**Hluboce zmrazený polotovár. SLOŽENÍ:** 58 % sýr eidam (30 % tuku v sušine) (mlieko, jedlá soľ, mliekarské kultúry, syridlo), stabilizujúci složka (pitná voda, mlieko, pšeničný škrob, stabilizátor: E 461, E 464, mliečne aroma), obalovací smes (pitná voda, glukózový sirup, cukr, pšeničná múka, dextróza, stabilizátor E 466, jedlá soľ, pšeničná bielkovina), strúhanka (pšeničná múka, pitná voda, pekárske droždí, jedlá soľ).

### Obalovaný sýr

**Hluboce zmrazený polotovár. SLOŽENÍ:** 58 % sýr eidam (30 % tuku v sušine) (mlieko, jedlá soľ, mliekarské kultúry, syridlo), stabilizujúce zložka (pitná voda, mlieko, pšeničný škrob, stabilizátor: E 461, E 464, mliečne aroma), obalovací zmes (pitná voda, glukózový sirup, cukr, pšeničná múka, dextróza, stabilizátor: E 466, jedlá soľ, pšeničná bielkovina), strúhanka (pšeničná múka, pitná voda, pekárske droždí, jedlá soľ).

### Návod k přípravě: / Návod pre prípravu:

Nerozmražený výrobek smažit ve fritovacím hrnci při teplotě 180 °C cca 2 minuty nebo na pánvi ve větším množství oleje při teplotě 170 °C do zlatova cca 2-3 minuty z každé strany. / Nerozmražený výrobek smažit vo fritovacom hrnci pri teplote 180 °C cca 2 minúty alebo na panvici s väčším množstvom rozpaleného oleja pri teplote 170 °C dozlatista cca 2-3 minúty z každej strany.

### Składujcie při teplotě -18 °C a nižší

Uchování u spotřebitele:  
při -6 °C 1 týden  
při -12 °C 1 měsíc  
při -18 °C viz. min. trvanlivost

Po rozmrazení  
znovu nezmrazujte!

### Składujcie pri teplote -18 °C a nižšej

Uskladnenie u spotrebiteľa:  
pri -6 °C 1 týždeň  
pri -12 °C 1 mesiac  
pri -18 °C vid. min. trvanlivosť

Rozmražený výrobok  
znovu nezmrazujte!



Hmotnosť: / Hmotnosť:  
2 x 120 g = 240 g

### Výživové údaje v 100 g výrobku:

|   |                   |
|---|-------------------|
| Energetická hodnota / Energetická hodnota                         | 982 kJ / 235 kcal |
| Tuky / tuky   | 10,5 g            |
| z toho nasycené mastné kyseliny / z toho nasýtené mastné kyseliny | 6,8 g             |
| Sacharidy / sacharidy   | 16,0 g            |
| z toho cukry / cukry  | 2,4 g             |
| Bielkoviny / bielkoviny   | 19,0 g            |
| Soľ / soľ   | 1,3 g             |

Výrobce: / Výrobca: Pajero s.r.o., Veveří 34/24,  
Děčín 22, 405 02, Česká republika, [www.pajero-food.cz](http://www.pajero-food.cz)



Chcete vědět více o tomto výrobku?  
Kontaktujte nás na [pajero@pajero-food.cz](mailto:pajero@pajero-food.cz)

Minimální trvanlivost při teplotě -18 °C a nižší do: / Minimalna trvanlivost pri teplote -18 °C a nižšej do: Datum výroby: / Dátum výroby:



CZ  
13342  
ES

Hmotnost:  
**240g** (2x 120g)

**PAJERO**

# OBALOVANÝ SÝR

## OBALOVANÝ SYR

*Nevytéká!*

*Křupavý obal!*

*Zmražený  
polotovár*

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <i>Energetická<br/>hodnota</i> | <i>982kJ /<br/>235Kcal<br/>na 100g</i> |
|--------------------------------|--|



**Obalovaný sýr**  
**Hluboko zmrazený polotovár** Hmotnosť: 460g

**SLOŽENIE:** 58 % sýrováid (50 % tuhu v sušine) mlieko, jedlá soľ, mikrobiálne kultúry, syridid, stabilizujúci škrob (pitná voda, mlieko, pšenitý škrob, stabilizátor: E 461, E 464, mliečne aroma), obalovací zmes (pitná voda, glukózový sirup, cukor, pšeničná múka, drożdžia, stabilizátor: E 464, jedlá soľ, pšeničná biškovina), strouhanka (pšeničná múka, pitná voda, pekárske drożdžie, jedlá soľ).

**Obalovaný sýr**  
**Hluboko zmrazený polotovár** Hmotnosť: 460g

**SLOŽENIE:** 58 % sýrováid (50 % tuhu v sušine) mlieko, jedlá soľ, mikrobiálne kultúry, syridid, stabilizujúci škrob (pitná voda, mlieko, pšenitý škrob, stabilizátor: E 461, E 464, mliečne aroma), obalovací zmes (pitná voda, glukózový sirup, cukor, pšeničná múka, drożdžia, stabilizátor: E 464, jedlá soľ, pšeničná biškovina), strouhanka (pšeničná múka, pitná voda, pekárske drożdžie, jedlá soľ).

**Výživové údaje v 100 g výrobku:**

|   |                   |
|---|-------------------|
| Energetická hodnota / Energetická hodnota                         | 982 kJ / 235 kcal |
| Tuky / Tuky   | 10,5 g            |
| z toho nasýtené mastné kyseliny / z toho nasýtené mastné kyseliny | 6,8 g             |
| Sacharidy / Sacharidy   | 16,0 g            |
| z toho cukry / cukry  | 2,4 g             |
| Bielkoviny / biškoviny  | 19,0 g            |
| Soľ / soľ   | 1,9 g             |

**Skladujte pri teplote -18 °C a nižšie**

|                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Uchovávanie v spotrebitelnej: | Uchovávanie v spotrebitelnej: |
| pri -6 °C 1 týždeň            | pri -6 °C 1 týždeň            |
| pri -12 °C 1 mesiac           | pri -12 °C 1 mesiac           |
| pri -18 °C 6 mes. trvanlivost | pri -18 °C 6 mes. trvanlivost |

Po rozmrazení výrobok znovu nezamrazujte!



**Návod k príprave:**  
 Nezamrazovaný výrobok smažiť vo fritovačom hrnci pri teplote 180 °C cca 2 minúty alebo na pánvi vo veľšom množstve oleja pri teplote 170 °C do zlatova cca 2-3 minúty z každej strany.

**Návod pre prípravu:**  
 Nezamrazovaný výrobok smažiť vo fritovačom hrnci pri teplote 180 °C cca 2 minúty alebo na pánvi s väčším množstvom rozpáleného oleja pri teplote 170 °C do zlatova cca 2-3 minúty z každej strany.

Hmotnosť: **460g (4 x 115g)**

Výrobca / Výrobca: Pajero s.r.o., Veveří 34/24, Děčín 22, 405 02, Česká republika, [www.pajero-food.cz](http://www.pajero-food.cz)

Chcete vědět více o tomto výrobku? Kontaktujte nás na [pajero-pajero-food.cz](http://pajero-pajero-food.cz)

Energetická hodnota 982 kJ / 235 kcal na 100g

8 594014 242843

CZ 13342 ES

PET-PE

PRO SPRÁVNE ZOBRAZENIE PDF NUTNO ZAPNUŤ ZOBRAZENIE PREŤISKŮ! • FOR CORRECT VIEW OF PDF MUST BE ENABLED PREVIEW OF OVERPRINTS!

SCHVALENÍM K TISKU PŘIJÍMÁ ZAKÁZNIK PLNOU ZODPOVĚDNOST ZA GRAFICKOU A TEXTOVOU SPRÁVNOST A KOMPLETNOST MOTIVU.  
 GIVING THE PRINT APPROVAL TAKES THE CUSTOMER FULL RESPONSIBILITY FOR THE DESIGN INCLUDING TEXT AND GRAPHICS.

|                           |                                 |             |                   |                |                |
|---------------------------|---------------------------------|-------------|-------------------|----------------|----------------|
| MOTIV/DESIGN              | OBALOVANÝ SÝR XXL 460g - PAJERO | Č.S./No.    | 325/14            | SMĚR OVLIVNĚNÍ | WAY OF WINDING |
| ZPRACOVÁVATEL/PREPARED BY | Petr Růžička                    | DATUM/DATE  | 28.6.2022         |                |                |
| SÍŘE REZU/WIDTH (mm)      | 500                             | REPORT (mm) | 400               |                |                |
| DĚLKA MOTIVU/LENGTH (mm)  | 200                             | MATERIAL    | PET 12/PE 50 bílý |                |                |
| C                         | M                               | Y           | K                 |                |                |
|                           |                                 |             |                   | BÍLA celopl.   | A              |

**BARVY PANTONE NEJSOU BARVNĚ VĚRNÉ - PANTONE COLOURS ARE NOT COLOUR BRIDGING**

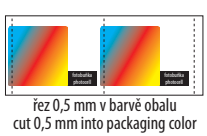
**UPOZORNĚNÍ:** Vzhled fyzikálních a optických vlastností potiskovaného materiálu a způsobu tisku může dojít k odchylce finálního výtisku od schváleného digitálního náčrtu. S cílem minimalizovat význam tohoto rozdílu a zachování maximální spokojenosti zákazníka doporučujeme účast při tiskovém rozjezdu zakázky.

**WARNING:** The physical and optical characteristics of the print material and the printing method may cause the final printout to diverge from the approved digital proof copy. To minimize the significance of such divergences and promote maximum satisfaction, we recommend that the customer attend the initial startup of the printing job.

ALINVEST s.r.o. nese plnou odpověď za správnost a úplnost údajů, pokud za opovrženost používá ochranných známek, názvů, obchodních log a grafických symbolů použitých podle požadavků poskytlých na objednávku v rámci dohodovaného obsahu PDF a během tisku.

ALINVEST s.r.o. bears no legal responsibility for the correctness and completeness of data as well as for the authorization to use trademarks, trade names, business logos and graphical symbols used as required by the buyer on prints cut, PE-reused & file during printing.

přerušení tisku 1 mm po 400 mm!  
 interrupted printing 1 mm after 400 mm!



**PDF NENÍ SPRÁVNĚ ZOBRAZEN!**  
 PRO SPRÁVNÉ ZOBRAZENÍ PDF ZAPNĚTE PŘEVOLNÍK ZOBRAZENÍ PŘEDSOBY  
**YOU ARE NOT VIEWING PDF CORRECTLY**  
 ADJUST Adobe Reader PREFERENCES TO ALWAYS PREVIEW OVERPRINTING