

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

**Informace o složení** se uvozuje slovem „Složení:“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny.

**Alergenní složky** jsou ve složení zvýrazněny, aby byly jasně odlišeny od ostatních složek.

Na etiketě se musí uvádět u balených potravin **výživové údaje**.

Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Balený chléb se označí **datem minimální trvanlivosti**.

Po uplynutí doby minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je bezpečná, prodávána odděleně a doprovázena informací, že potravina je po uplynutí data minimální trvanlivosti. Potraviny je i po uplynutí doby minimální trvanlivosti možné konzumovat.

**Kód šarže** je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.



**Údaj o čistém množství** se u pekařských výrobků uvádí v gramech nebo kilogramech.

### CHLĚB SLABECKÝ KRÁJENÝ

#### ● Chléb pšeničnožitný

**Složení:** pšeničná mouka, voda, žitná mouka, jedlá sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný), droždí, zlepšující přípravek (pšeničná mouka, pšeničný lepek, pšeničný slad, sójová mouka), kmín.

Výživové údaje na 100 g	
Energie	883 kJ/201 kcal
Tuky	4,1 g
> z toho nasycené	0,5 g
masné kyseliny	32,3 g
Sacharidy	4 g
> z toho cukry	6,2 g
Bílkoviny	0,6 g
Sůl	

Minimální trvanlivost do:

05.09.2024

Hmotnost:  
**250 g**

Pekárna Vašíček, a.s.  
U Markéty 317,  
Slabce 317 45

**Jméno nebo obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku.**

Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

» **Chlebem** se rozumí pekařský výrobek kypřený kvasem nebo droždím, popřípadě jejich kombinací, ve tvaru vevy, bochníku nebo formy o hmotnosti nejméně 400 g s výjimkou krájeného chleba a netradičních typů chleba, jejichž hmotnost může být nižší.

» **Pšeničným chlebem** nebo **pšeničným pečivem** je pekařský výrobek, který obsahuje nejméně 90 % pšeničných mlýnských obilných výrobků, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků.

» **Žitným chlebem** nebo **žitným pečivem** je pekařský výrobek, který obsahuje nejméně 90 % žitných mlýnských obilných výrobků, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků.

» **Žitnopšeničným chlebem** nebo **žitnopšeničným pečivem** se rozumí pekařský výrobek, který obsahuje více než 50 % žitných mlýnských obilných výrobků a více než 10 % pšeničných mlýnských obilných výrobků, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků.

» **Pšeničnožitným chlebem** nebo **pšeničnožitným pečivem** je pekařský výrobek, který obsahuje nejméně 50 % pšeničných mlýnských obilných výrobků a více než 10 % žitných mlýnských obilných výrobků, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků.

» **Celozrnným chlebem** nebo **celozrnným pečivem** se rozumí pekařský výrobek, který obsahuje nejméně 80 % celozrnných mouk nebo jim odpovídající množství mlýnských obilných výrobků tak, aby byly zahrnuty všechny složky zrna, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků.

» **Vícezrnným chlebem** nebo **vícezrnným pečivem** se rozumí pekařský výrobek, jehož těsto obsahuje kromě mlýnských obilných výrobků ze pšenice a žita další složky jako mlýnské obilné výrobky z obilovin jiných botanických druhů, pseudoobiloviny, luštěniny nebo olejiny v celkovém množství nejméně 5 %, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků.

» **Čerstvým chlebem** je nebalený chléb, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení a uvedení na trh nebyl přerušen zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a který je zároveň nabízen k prodeji nejdéle do 24 hodin po upečení.

» **Chléb „kvasového typu“** nebo **„kváskového typu“** je zakyselen stabilním kvasem.

» **Chléb „kvasový“, „kváskový“, „s kváskem“** nebo **„s kvasem“** je zakyselen výhradně kvasem.

» **Chléb „tradiční kvasový“, „tradiční kváskový“, „tradiční s kváskem“** nebo **„s tradičním kváskem“** je kypřen a zakyselen výhradně žitným kvasem.

» **„Selský chléb“** je tvarovaný do kulatého bochníku o hmotnosti nejméně 2 kg, s obsahem nejméně 45 % žitné mouky, vztaženo na celkové množství použitých mlýnských obilných výrobků.

» **Trvanlivý chléb** je chléb o minimální trvanlivosti nejméně 21 dní.

» **Označování nebalených pekařských výrobků**

- Nebalené pekařské výrobky se v **těsné blízkosti potraviny** (např. u cenovky) označí:
  - jménem nebo obchodním názvem a adresou sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil,
  - názvem potraviny,
  - údajem o čistém množství (v případě pekařských a cukrářských výrobků),
  - seznamem složek a alergenů, jde-li o potraviny nabízenou k prodeji samoobslužným způsobem.

• **V blízkosti místa nabízení** nebalených pekařských výrobků se povinně uvádí:

- alergenů,
  - další údaje (např.: „s cukrem a sladidlem“).
- **Na vyžádání** musí být k dispozici informace o
- složení jednotlivých výrobků,
  - množství zdůrazněné složky na základě údajů od výrobce.

» Dále se u nebaleného pekařského výrobku, který byl v hotovém stavu zmrazen a konečnému spotřebiteli je nabízen v rozmrazeném stavu, tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji konečnému spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu výrobku údaj **„rozmrazeno“**.

» U nebaleného pekařského výrobku, který byl dokončen ze zmrazeného polotovaru, se tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji konečnému spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu výrobku údaj **„ze zmrazeného polotovaru“**.

» Na etiketě můžete nalézt další údaje, jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

*Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.*