

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.

Přidatné látky se uvádějí ve formátu název skupiny přidatné látky následovaný E-kódem nebo plným názvem přidatné látky.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Od prosince 2016 se musí uvádět na etiketě výrobku **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrm, výrobky od malých výrobců apod.

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora ap.

Označení třídy jakosti. Třídy jakosti u šunek jsou standardní, výběrová a nejvyšší jakosti

Údaje o **čistém množství** se u masných výrobků uvádí v gramech nebo kilogramech.



• **Masný výrobek tepelně opračovaný.**
• **Složení:** vepřová kýta (90 %), voda, jedlá sůl, koření, konzervant: E 250, stabilizátor E 450, antioxidant E 316.

• Uchovávejte při teplotě 1-5°C.
Po otevření spotřebujte do 48 hodin.

Výživové údaje na 100 g:	
Energie	579 kJ / 138 kcal
Tuky	6,9 g
z toho nasycené	
mastné kyseliny	2,1 g
Sacharidy	0,3 g
z toho cukry	0,1 g
Bílkoviny	18,5 g
Sůl	2,5 g

Hmotnost:
200 g

Spotřebujte do:
01.09.2020

CZ
999
ES

Reznictví Čáslavkovice s.r.o.
Spojovací 321, Čáslavkovice 321 45

Identifikační značka je informací schválenému podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu.

- » **Šunka z vepřového masa** je vyrobena pouze z vepřové kýty či masa vepřové kýty.
- » Pokud je šunka vyrobena z **jiného než vepřového masa**, musí být v názvu označena živočišným druhem a částí jatečného těla, ze kterého pochází (např. kuřecí prsní šunka).
- » Šunky třídy nejvyšší jakosti a třídy výběrové jsou **celosvalové**, u šunek třídy standardní lze při výrobě použít zrněnou surovinu.
- » Šunka se dle **obsahu čistých svalových bílkovin** dělí na:
 - **Šunku nejvyšší jakosti** (min. 16 %)
 - **Šunku výběrovou** (min. 13 %)
 - **Šunku standardní** (min. 10 %)
- » Se snižujícím se **podílem svalových bílkovin** se ve výrobku zvyšuje podíl vody.
- » Do **šunky nejvyšší jakosti** se nesmí přidávat vláknina, barviva, škrob (vč. škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinné a jiné živočišné bílkoviny a další látky, které zvyšují obsah bílkovin ve výrobku.
- » Pokud masný výrobek má **nejedlé střívko**, musí být tato skutečnost **uvedena na obale** (např. textem „střívko není jedlé“).
- » Na etiketě můžete nalézt **další údaje** jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána.

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

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.