

**Pro jednoznačnou identifikaci**

pořadí potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

**Podmínky skladování** se uvádějí v případě, že to požaduje právní předpis nebo charakter potraviny. U majonéz je teplota skladování stanovena vyhláškou, a to v rozmezí od 0 °C do + 15 °C. U ostatních studených omáček stanovuje teplotu skladování výrobce.

**Studené omáčky** je možné označit jak datem minimální trvanlivosti, tak i datem použitelnosti.

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

**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 možné konzumovat. U potravin s trvanlivostí delší než tři měsíce, avšak nejvýše v délce 18 měsíců, postačí uvedení měsíce a roku, u potravin s trvanlivostí delší než osmnáct měsíců postačí uvedení roku.

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



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

**Údaj o čistém množství** se u studených ochucených omáček běžně uvádí v objemových jednotkách.

» **Studenou omáčkou nebo dresinkem** může být označen tekutý nebo emulzní výrobek používaný jako chuťová příloha k pokrmům a salátům, který je vyrobený zejména z jedlých olejů, zeleniny, ovoce, koření a mléčných výrobků.

» **Jako majonéza** může být označena pouze studená ochucená omáčka, která obsahuje 50 – 85 % tuku, nejméně 2 % žloutků a dosahuje hodnoty pH nejvýše 4,5.

» Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje**, jako např. označení typu obalu apod.

» **K dobrovolným údajům** na etiketě patří např. čárový kód.

**Ochucené emulgované omáčky** musí být označeny informací o % množství emulgovaného tuku.

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

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

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

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