

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**.

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

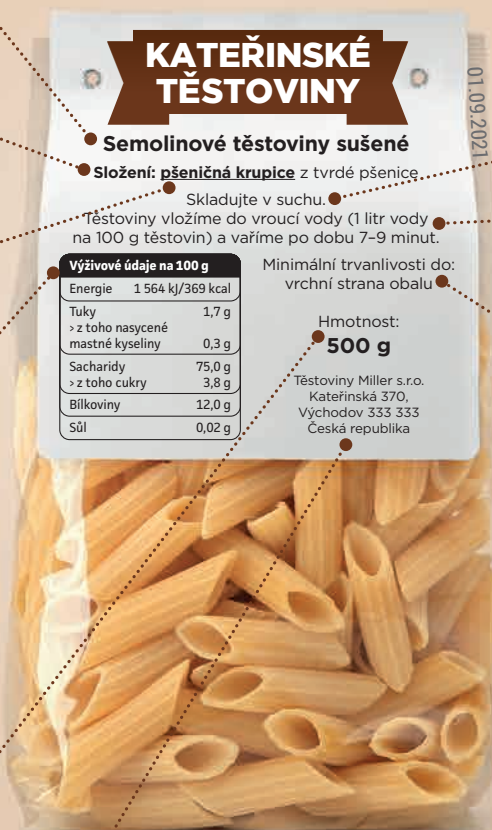
Alergenní složky jsou ve složení zvýrazněny, aby byly jasně odlišeny od ostatních složek.

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

Údaj o čistém množství se u těstovin uvádí v gramech nebo kilogramech.

Jméno nebo obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku.

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



KATEŘINSKÉ TĚSTOVINY

Semolinové těstoviny sušené

Složení: **pšeničná krupice** z tvrdé pšenice

Skladujte v suchu.

Těstoviny vložíme do vroucí vody (1 litr vody na 100 g těstovin) a vaříme po dobu 7-9 minut.

Výživové údaje na 100 g

Energie	1 564 kJ/369 kcal
Tuky	1,7 g
> z toho nasycené	
mastné kyseliny	0,3 g
Sacharidy	75,0 g
> z toho cukry	3,8 g
Bílkoviny	12,0 g
Sůl	0,02 g

Minimální trvanlivosti do:
vrchní strana obalu

Hmotnost:
500 g

Těstoviny Miller s.r.o.
Kateřinská 370,
Východov 333 333
Česká republika

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. U některých druhů těstovin je uvedení podmínek uvádění na trh stanoveno právním předpisem.

Návod na přípravu je povinné na potravině uvést v případě, že tak stanoví právní předpis nebo pokud by jeho neuvedení neumožnilo náležité použití potraviny.

Těstoviny je možné označit jak **datem použitelnosti (povinně čerstvé těstoviny)**, tak **datem minimální trvanlivosti**.

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. **Potraviny je i po uplynutí doby 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 18 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.

» **Těstoviny** jsou potraviny vyrobené tvarováním nekynutého a chemicky nekypřeného těsta připraveného z mlýnských obilných výrobků nebo jiných surovin rostlinného původu, popřípadě s přísadou dalších složek.

» Těstoviny je možné dále dělit na:

- **těstoviny sušené**, což jsou těstoviny, které jsou po ztvárování usušeny na obsah vlhkosti nejvýše 13 hmotnostních procent,
- **těstoviny nesušené**, což jsou těstoviny, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze a jsou po ztvárování mírně osušeny na celkový obsah vlhkosti nejméně 20 hmotnostních procent,
- **těstoviny čerstvé**, což jsou těstoviny, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze a jsou po ztvárování mírně osušeny na celkový obsah vlhkosti nejméně 24 hmotnostních procent a jejichž datum použitelnosti je nejvýše 14 dní od data výroby,
- **těstoviny vaječné**, což jsou těstoviny, k jejichž výrobě se kromě mlýnských obilných výrobků použijí vejce nebo vaječné výrobky,
- **těstoviny semolinové**, což jsou těstoviny vyrobené pouze ze semoliny, kterou se rozumí krupice z pšenice *Triticum durum*, bez přísady vajec a vaječných výrobků,
- **těstoviny semolinové vaječné**, což jsou těstoviny vyrobené pouze ze semoliny, kterou se rozumí krupice z pšenice *Triticum durum*, s přísadou vajec nebo vaječných výrobků,
- **těstoviny celozrnné**, což jsou těstoviny vyrobené z celozrnné mouky z jednoho nebo více druhů obilovin, pohanky nebo rýže a
- **těstoviny instantní**, což jsou těstoviny vyrobené speciálním technologickým postupem, které se pro konzumaci připravují rehydratací ve vodě nebo jiné tekutině.

» Nesušené těstoviny balené vakuově nebo v inertní atmosféře, které jsou mikrobiálně stabilní za běžných podmínek uvádění na trh, se uvádějí na trh při teplotě nejvýše 10 °C, pokud výrobce nestanoví jiné podmínky uchování.

» Čerstvé a nesušené těstoviny se uvádějí na trh při teplotě nejvýše 8 °C.

» Těstoviny se nebalí do barevného průhledného ani průsvitného obalu, pod kterým by byla vizuálně zkreslena barva nezabalného výrobku.

» Těstoviny se mohou ochucovat (např. špenátem) nebo také plnit (např. masem).

» 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.