

Kupní smlouva o prodeji výsekového masa, uzenin a masných výrobků

Uzavřena podle občanského zákoníku č. 89/2012 Sb.

Prodávající: **TIME s.r.o.**
Sídlo: Potěhy 209, 285 63 Tupadly
Zastoupena: Zdeňkou Kadlecovou - jednatel
Registrace: OR Městský soud v Praze, oddíl C, vložka 218380
Číslo účtu: 20205521/0100
IČ: 46509470
DIČ: CZ46509470
Kontakty: telefon: 606759148
e-mail: Kadlecova@time-jatka.cz
(dále jen prodávající)

a

Kupující: **Vyšší odborná škola, obchodní akademie a Střední odborné učiliště technické Chotěboř**
Sídlo: Na Valech 690, 583 29 Chotěboř
Zastoupena: Ing. Drahomírou Pourovou – ředitelka školy
Zřizovatel školy: Kraj Vysočina, Žižkova 57, Jihlava 587 33
Číslo účtu: 203269229/0600
IČ: 60126671
DIČ: CZ60126671
Kontakty: **Ing. Drahomíra Pourová - ředitelka školy**
tel: 734 693 681 ; email: pourova@oachot.cz
Jaroslava Hajšmanová - vedoucí školní jídelny
tel: 734 693 683 ; email: xhajzman@oachot.cz

(dále jen kupující)

I. Předmět plnění

Předmětem smlouvy je dodávka výsekového masa, uzenin a masných výrobků (dále jen výrobky) v množství a sortimentu dle telefonických, e-mailových či písemných objednávek na tyto kontakty:

- Telefon: 327 371 413
- e- mail: expedice@time-jatka.cz
- písemně: předání písemné objednávky řidiči při předchozí dodávce

Objednávky je nutné uskutečnit nejméně 3 pracovní dny předem.

Dodavatel doveze výrobky vlastním dopravním prostředkem na místo určení tj. na adresu:

- Vyšší odborná škola, obchodní akademie a Střední odborné učiliště technické Chotěboř
Na Valech 690
583 29 Chotěboř

II. Kupní cena

Kupní cena je stanovena dle ceníku vydávaného dodavatelem a ceny se mění v závislosti na ceně nakoupených zvířat. Cena za dopravu je zahrnuta v ceně výrobků. Ceník bude dodán odběrateli vždy, kdy o něj odběratel požádá.

III. Doba plnění

Dodávka výrobků se uskuteční v pondělí – pátek v pracovní dny dle požadavku odběratele, na základě jeho objednávky. Tato smlouva se uzavírá od 1.7.2014 na dobu neurčitou.

IV. Platební podmínky

Výrobky jsou dodávány spolu s fakturou, na které je uvedeno množství a cena jednotlivých druhů výrobků. Potvrzením této faktury uznává odběratel svůj závazek vůči dodavateli v částce uvedené na faktuře, a to bez pozdějších výhrad. Splatnost a způsob úhrady je uvedena na faktuře. Při nedodržení splatnosti faktur může dodavatel účtovat odběrateli pokutu ve výši 0,05% za každý den prodlení.

V. Záruka

Prodávající prohlašuje, že zaručuje dohodnuté vlastnosti výrobků podle „Podkladů pro obchodní partnery“, které jsou přílohou této smlouvy a kde je také uvedeno složení, nutné skladování a doba použitelnosti výrobků od data dodání.

Záruka se nevztahuje na výrobky, které nebyly skladovány podle „Podkladů pro obchodní partnery“.

VI. Závěrečná ustanovení

Tato smlouva může být měněna nebo doplněna jen v písemné formě číslovaných dodatků. Smlouva je vyhotovena ve dvou exemplářích, oba s platností originálu s tím, že podpisy oprávněných zástupců obou smluvních stran budou učiněny na všech listech.

Smluvní strany shodně prohlašují, že si tuto smlouvu před podpisem přečetly a že byla uzavřena na základě jejich pravé a svobodné vůle, určitě a vážně, nikoli v tísní či za nápadně nevýhodných podmínek, toto stvrzují svými podpisy.

Tato smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem podpisu obou smluvních stran, není-li stanoveno jinak – viz bod III této smlouvy.

Přílohy:

Podklady pro obchodní partnery

Aktuální ceník platný ke dni podpisu smlouvy – není závazný po dobu trvání smlouvy

V Potěhách dne 26.6.2014

TIME s.r.o. ②
Potěhy 209, 285 63 Tupadly
IČ: 465 09 470
DIČ: CZ46509470

Za firmu TIME s.r.o. (prodávající)

V Chotěboři dne 1. 7. 2014

Za Vyšší odbornou školu, obchodní akademie a Střední odborné učiliště technické Chotěboř
(kupující)

Vyšší odborná škola, Obchodní akademie
a Střední odborné učiliště technické Chotěboř
Na Valech 690, 583 29 Chotěboř
tel. 569 624 106

IČ: 60426671 DIČ: CZ60126671

TIME s. r. o.

Potěhy 209, Tupadly

CENÍK číslo : 37

Telefon : 327 371 127

Datum : 25.06.2014 10:48:03

Fax : 327 371 413

Strana : 1 / 2

Očv	Název výrobku	Mj	Cena	Očv	Název výrobku	Mj	Cena
Skupina: 11 V 1/2							
11120	V. 1/2	kg	56.00 Kč	11121	V. kostra	kg	71.00 Kč
11122	V. předek	kg	71.00 Kč	11140	V. prasnice bez hlavy a kůže	kg	54.00 Kč
11141	V. prasnice s hlavou	kg	45.00 Kč	11142	V. prasnice bez hlavy	kg	53.00 Kč
11273	V. kostra - bouraná	kg	57.00 Kč				
Skupina: 12 H 1/4							
12214	H. 1/4 kompenzovaná	kg	67.50 Kč	12215	H. 1/4 zadní	kg	70.00 Kč
12216	H. 1/4 přední	kg	57.50 Kč	12227	H. 1/4 zadní bouraná bez páteře	kg	66.00 Kč
12228	H. 1/4 kompenz. bouraná bez	kg	38.50 Kč				
Skupina: 13							
13271	Tele	kg	65.00 Kč				
Skupina: 17 H luj a V sádlo							
17113	V. sádlo plstě	kg	23.00 Kč	17114	V. sádlo hřbetní s kůží	kg	21.00 Kč
17115	V. sádlo hřbetní bez kůže	kg	42.00 Kč	17225	H. luj	kg	4.00 Kč
Skupina: 19 Střeva							
19427	Vepřová střeva	KS	5.00 Kč				
Skupina: 21 Hovězí maso							
21201	H. přední s kostí (žebro)	kg	74.00 Kč	21202	H. klížka	kg	122.00 Kč
21203	H. oháňka	kg	19.00 Kč	21204	H. přední bez kosti	kg	141.00 Kč
21205	H. zadní bez kosti /kýta, plec/	kg	150.00 Kč	21206	H. svíčková	kg	404.00 Kč
21207	H. roštěná	kg	150.00 Kč	21208	H. palice s kostí	kg	108.00 Kč
21209	H. plec s kostí	kg	90.00 Kč	21212	H P V	kg	60.00 Kč
Skupina: 23 Vepřové maso							
23100	V. kýta bez kolena	kg	86.00 Kč	23101	V. kýta s kostí a kolenem	kg	78.00 Kč
23102	V. kýta bez kosti	kg	95.00 Kč	23103	V. plec s kostí a kolenem	kg	85.00 Kč
23104	V. plec s kostí bez kolena	kg	111.00 Kč	23105	V. plec bez kosti	kg	90.00 Kč
23106	V. plec s kostí kolenem a nožkou	kg	95.00 Kč	23107	V. pečeně	kg	113.00 Kč
23108	V. krkovice	kg	101.00 Kč	23109	V. bok	kg	76.00 Kč
23110	V. hlava	kg	25.00 Kč	23111	V. ocásky	kg	33.00 Kč
23112	V. kůže	kg	12.00 Kč	23116	V. nožky	kg	2.50 Kč
23117	V. koleno	kg	55.00 Kč	23118	V. výřez s kůží	kg	25.00 Kč
23119	V. výřez bez kůže	kg	54.00 Kč	23132	V. žebírko	kg	15.00 Kč
23133	V. uši	kg	12.00 Kč	23134	V. pečeně bez kosti	kg	117.00 Kč
23135	V. krkovice bez kosti	kg	103.00 Kč	23136	V. bok bez kosti	kg	78.00 Kč
23151	Vepřová panenka	kg	155.00 Kč				
Skupina: 41 Drobné výrobky							
41300	Spišský jemný párek	kg	102.00 Kč	41301	Špekáčky	kg	75.00 Kč
41302	Párky libové	kg	72.00 Kč	41303	Párky jemné vídeňské EXTRA	kg	109.00 Kč
41305	Debrecinské párky	kg	107.00 Kč	41306	Vídeňský jemný se sýrem	kg	108.00 Kč
41307	Vídeňský jemný s nivou	kg	99.00 Kč	41311	Potěžská klobása	kg	110.00 Kč
41312	Slovenská klobása	kg	115.00 Kč	41316	Trapské cigáro	kg	86.00 Kč
41341	Lahůdkové párky	kg	79.00 Kč	41342	Vinná klobása	kg	60.00 Kč
41355	Čertovská klobása	kg	105.00 Kč	41356	Šunková klobása	kg	90.00 Kč
41361	Apetito klobása	kg	80.00 Kč				
Skupina: 42 Měkké salámy							
42306	Točený salám libový	kg	71.00 Kč	42307	Gothajský salám	kg	78.00 Kč
42308	Junior salám	kg	82.00 Kč	42309	Šunkový salám	kg	110.00 Kč
42331	Kabanos	kg	75.00 Kč	42334	Český salám	kg	52.00 Kč
42352	Slovenský točený	kg	69.00 Kč	42362	Velikonoční salám	kg	91.00 Kč
Skupina: 43 Trvanlivé výrobky							
43317	Turistický salám	kg	70.00 Kč				
Skupina: 44 Speciality							
44323	Šunkové koleno	kg	110.00 Kč	44363	Šunkové velikonoční vejce	kg	59.00 Kč
44364	Velikonoční prasátko	kg	64.00 Kč				
Skupina: 45 Vařená výroba							
45314	Aspik	kg	25.00 Kč	45315	Tlačenka světlá	kg	79.00 Kč

TIME s. r. o.

Potěhy 209, Tupadly

C E N Í K číslo : 37

Telefon : 327 371 127

Fax : 327 371 413

Datum : 25.06.2014 10:48:03

Strana : 2 / 2

Očv	Název výrobku	Mj	Cena	Očv	Název výrobku	Mj	Cena
45330	Játrový krém s medvědí česnekem	KG	75.00 Kč	45336	Jaternice	kg	69.00 Kč
45337	Jaternicový prejt	kg	60.00 Kč	45338	Kroupová jelítka	kg	69.00 Kč
45346	Lahůdková játrová cihla	kg	69.00 Kč	45366	Prejt světlý - tmavý	kg	55.00 Kč
Skupina: 46 Pečené výrobky							
46139	Sekaná syrová neochucená-mleté	kg	60.00 Kč	46318	Sekaná syrová ochucená	kg	62.00 Kč
46320	Selská sekaná pečeně	kg	61.00 Kč	46321	Sekaná pečeně	kg	62.00 Kč
46369	Karbanátek	ks	15.00 Kč				
Skupina: 47 Uzené maso							
47326	Uzený bok	kg	78.00 Kč	47327	Uzená žebírka	kg	20.00 Kč
47328	Uzená slanina bez kůže	kg	62.00 Kč	47329	Uzené koleno	kg	74.00 Kč
47330	Uzená kýta s kostí-celá	kg	134.00 Kč	47332	Uzený ocásek	kg	41.00 Kč
47347	Uzená pečeně bez kostí	kg	118.00 Kč	47348	Uzená krkovička bez kostí	kg	110.00 Kč
47353	Uzená kýta bez kostí	kg	120.00 Kč	47357	Uzený jazyk	kg	90.00 Kč
Skupina: 62 Škvařené							
62322	Škvarková pomazánka	ks	12.00 Kč	62343	Sádlo škvařené	kg	45.00 Kč
62344	Sádlo škvařené - kyblíček	ks	35.00 Kč	62345	Škvarky	kg	10.00 Kč
Skupina: 81 Hovězí droby							
81217	H. játra	kg	20.00 Kč	81218	H. plíce	kg	12.00 Kč
81219	H. srdce	kg	32.00 Kč	81220	H. ledvina	kg	12.00 Kč
81221	H. dršťky	kg	40.00 Kč	81222	H. vemenó	kg	18.00 Kč
81223	H. jazyk	kg	42.00 Kč	81226	Býčí žlázy	kg	25.00 Kč
Skupina: 83 Vepřové droby							
83123	V. ledvina	kg	20.00 Kč	83124	V. jazyk	kg	40.00 Kč
83125	V. játra	kg	42.00 Kč	83126	V. slezina	kg	10.00 Kč
83127	V. žaludek	kg	20.00 Kč	83128	V. plíce	kg	10.00 Kč
83129	V. srdce	kg	42.00 Kč	83130	V. plíce a srdce	kg	30.00 Kč
83131	V. mozek	kg	15.00 Kč				
Skupina: 88 V kosti							
88210	H. kosti - harfy	kg	5.00 Kč	88211	H. kosti morkové	kg	4.00 Kč
88250	Potravinový odpad	kg	10.00 Kč				
Skupina: 96							
96776	Porážka skotu s vyšetřením	KS	1750.0 Kč	96777	Porážka skotu	KS	1000.0 Kč

TIME s.r.o., Potěhy 209, pošta Tupadly 285 63

IČ 46509470

DIČ CZ46509470

OR u Městského soudu v Praze, spisová značka C 218380. Den zápisu 18. června 1992

Jednatelé: Milan Mífka, Jan Markvart, Zdeňka Kadlecová

Podklady pro obchodní partnery

Expedice:

Telefon 327 371 413, 327 371 127, e-mail: expedice@time-jatka.cz

Kancelář:

Zdeňka Kadlecová, tel.: 606 759 148, e-mail: Kadlecova@time-jatka.cz

Nákup zvířat:

Jan Markvart, tel.: 602 113 332

Výroba:

Milan Mífka, tel.: 602 113 334

Klasifikátor:

Miroslav Cyrus, tel.: 602 477 806

Číslo jatek 2191018

VÝSEKOVÉ MASO

HOVĚZÍ

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Hovězí přední s kostí	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Hovězí přední - krk	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Hovězí ohánka	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Hovězí přední - bok	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Hovězí přední klička	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Hovězí zadní bez kosti	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Hovězí svíčková	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Hovězí roštěná bez kostí	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Hovězí výřez	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

VEPŘOVÉ

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřová kýta s kostí a kolenem	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřová pečeně	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřová krkoviče	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřová plec s kostí a kolenem	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřový bok s kostmi	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřová výseková hlava	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřové koleno	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřová kýta upravená na řízky	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřová plec bez kosti	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřová pečeně bez kosti	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřové panenky	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřový výrez	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřové nohy	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřové kůže	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

DROBY

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Hovězí játra	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +4°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	v prodejně v den dodávky, při odpoledním rozvozu do 10 hodin dopoledne příštího dne	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Hovězí srdce	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +4°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	v prodejně v den dodávky, při odpoledním rozvozu do 10 hodin dopoledne příštího dne	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Hovězí ledvinky	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +4°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	v prodejně v den dodávky, při odpoledním rozvozu do 10 hodin dopoledne příštího dne	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Hovězí slezina	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +4°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	v prodejně v den dodávky, při odpoledním rozvozu do 10 hodin dopoledne příštího dne	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Hovězí dršťky opařené a ztužené	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +4°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	v prodejně v den dodávky, při odpoledním rozvozu do 10 hodin dopoledne příštího dne	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Kravské vemeno	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +4°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	v prodejně v den dodávky, při odpoledním rozvozu do 10 hodin dopoledne příštího dne	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřová játra	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +4°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	v prodejně v den dodávky, při odpoledním rozvozu do 10 hodin dopoledne příštího dne	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřové plíce se srdcem	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +4°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	v prodejně v den dodávky, při odpoledním rozvozu do 10 hodin dopoledne příštího dne	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřové srdce	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +4°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	v prodejně v den dodávky, při odpoledním rozvozu do 10 hodin dopoledne příštího dne	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřové ledvinky	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +4°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	v prodejně v den dodávky, při odpoledním rozvozu do 10 hodin dopoledne příštího dne	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřová slezina	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +4°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	v prodejně v den dodávky, při odpoledním rozvozu do 10 hodin dopoledne příštího dne	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřový jazyk s podjazyčím	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +4°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	v prodejně v den dodávky, při odpoledním rozvozu do 10 hodin dopoledne příštího dne	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřový mozek	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +4°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	v prodejně v den dodávky, při odpoledním rozvozu do 10 hodin dopoledne příštího dne	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřové žaludky prané a ztužené	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +4°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	v prodejně v den dodávky, při odpoledním rozvozu do 10 hodin dopoledne příštího dne	

KOSTI

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Hovězí Morkové	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Hovězí Výsekové harfy	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřová Zebírka snímaná	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřová Žebra pečinková	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	

SYROVÉ SÁDLO

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Doba použitelnosti	Složení
Vepřové sádlo hřbetní, bez kůže	kg	Maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením. Musí být skladováno při teplotě 0°C až +7°C, při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 - 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 až 0,3 m³/s	96 hodin	
Vepřové sádlo plstní				

MASNÉ VÝROBKY

UZENÝ MASNÝ VÝROBEK TEPELNĚ OPRACOVANÝ

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Špekáčky	kg	0 - 5°C	2 dny	2,8 %	42 %	vepřové maso, hovězí maso, voda, jedlá sůl, přírodní koření, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), cukerné látky, extrakty koření, emulgátor (E 471), regulátor kyselosti (E 575), antioxidant (E 300, E 316)
Poznámka:						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Párky	kg	0 - 5°C	2 dny	2,8 %	33 %	vepřové maso, hovězí maso, voda, jedlá sůl, přírodní koření, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), cukerné látky, extrakty koření, emulgátor (E 471), regulátor kyselosti (E 575), antioxidant (E 300, E 316)
Poznámka:						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Jemné párky - extra	kg	0 - 5°C	2 dny	2,8 %	38 %	vepřové maso, hovězí maso, voda, jedlá sůl, přírodní koření, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), cukerné látky, extrakty koření, emulgátor (E 471), regulátor kyselosti (E 575), antioxidant (E 300, E 316)
Poznámka:						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Potěžská klobása	kg	0 - 5°C	2 dny	2,8 %	36 %	vepřové maso, hovězí maso, voda, jedlá sůl, přírodní koření, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), cukerné látky, extrakty koření, emulgátor (E 471), regulátor kyselosti (E 575), antioxidant (E 300, E 316)
Poznámka:						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Česnekový salám	kg	0 - 5°C	5 dnů	2,8 %	32 %	vepřové maso, hovězí maso, voda, jedlá sůl, přírodní koření, česnek, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), cukerné látky, extrakty koření, emulgátor (E 471), regulátor kyselosti (E 575), antioxidant (E 300, E 316)
Poznámka:						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Turistický salám	kg	0 - 5°C	10 dnů	2,8 %	35 %	vepřové maso, hovězí maso, voda, jedlá sůl, přírodní koření, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), cukerné látky, extrakty koření, emulgátor (E 471), regulátor kyselosti (E 575), antioxidant (E 300, E 316)
Poznámka:						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Táborský salám (Koňský salám)	kg	0 - 5°C	21 dnů	3,2 %	25 %	vepřové maso, hovězí maso, voda, jedlá sůl, přírodní koření, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), cukerné látky, extrakty koření, emulgátor (E 471), regulátor kyselosti (E 575), antioxidant (E 300, E 316)
Poznámka:						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Šunkové koleno	kg	0 - 5°C	21 dnů	3,5 %		vepřové maso, drůbeží maso, voda, jedlá sůl, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), zahušňovač (E 407, E 415), rostlinné a živočišné bílkoviny, cukerné látky, antioxidant (E 301, E 316)
Poznámka: Vakuově baleno.						

MASNÝ VÝROBEK TEPELNĚ OPRACOVANÝ

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max.obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Gothajský salám	kg	0 - 5°C	5 dnů	2,8 %	42 %	vepřové maso, hovězí maso, voda, jedlá sůl, přírodní koření, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), cukerné látky, extrakty koření, emulgátor (E 471), regulátor kyselosti (E 575), antioxidant (E 300, E 316)
Poznámka:						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max.obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Šunkový salám	kg	0 - 5°C	5 dnů	2,8 %	20 %	vepřové maso, voda, jedlá sůl, přírodní koření, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), zahušňovač (E 407, E 415), rostlinné a živočišné bílkoviny, cukerné látky, extrakty koření, antioxidant (E 301, E 316), aromatické látky
Poznámka:						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max.obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Jemný salám junior	kg	0 - 5°C	5 dnů	2,8 %	29 %	vepřové maso, hovězí maso, voda, jedlá sůl, přírodní koření, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), cukerné látky, extrakty koření, emulgátor (E 471), regulátor kyselosti (E 575), antioxidant (E 300, E 316)
Poznámka:						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max.obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Český salám	kg	0 - 5°C	5 dnů	2,8 %	40 %	vepřové maso, hovězí maso, voda, jedlá sůl, přírodní koření, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), cukerné látky, extrakty koření, emulgátor (E 471), regulátor kyselosti (E 575), antioxidant (E 300, E 316)
Poznámka:						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max.obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Výrobní salám	kg	0 - 5°C	5 dnů	2,8 %	25 %	vepřové maso, hovězí maso, voda, jedlá sůl, přírodní koření, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), cukerné látky, extrakty koření, emulgátor (E 471), regulátor kyselosti (E 575), antioxidant (E 300, E 316)
Poznámka:						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max.obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Bůčkový závin	kg	0 - 5°C	21 dnů	2,8 %		vepřové maso, voda, jedlá sůl, přírodní koření, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), zahušňovač (E 407, E 415), rostlinné a živočišné bílkoviny, aromatické látky, cukerné látky, antioxidant (E 301, E 316)
Poznámka: Vakuově baleno						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max.obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Anglická slanina	kg	0 - 5°C	21 dnů	3,5 %	42 %	vepřové maso, voda, jedlá sůl, přírodní koření, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), zahušňovač (E 407, E 415), rostlinné a živočišné bílkoviny, aromatické látky, cukerné látky, antioxidant (E 301, E 316)
Poznámka: Povrch - kuler. Vakuově baleno.						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max.obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Domácí jaternice	kg	0 - 5°C	2 dny	2,5 %	25 %	vepřové maso, voda, vepřová játra, strouhanka, jedlá sůl, přírodní koření,
Poznámka:						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Tlačenka masová světlá	kg	0 - 5°C	2 dny	2,5 %	37 %	vepřové maso, voda, jehla sůl, přírodní koření,
Poznámka:						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Játrový sýr	kg	0 - 5°C	21 dnů	2,5 %	44 %	vepřové maso, vepřová játra, voda, jehla sůl, přírodní koření, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), cukerné látky, extrakty koření, emulgátor (E 471), regulátor kyselosti (E 575), antioxidant (E 300, E 316)
Poznámka: Vakuově baleno						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Pečená sekaná	kg	0 - 5°C	21 dnů		45 %	vepřové maso, hovězí maso, voda, přírodní koření, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), cukerné látky, extrakty koření, emulgátor (E 471), regulátor kyselosti (E 575), antioxidant (E 300, E 316)
Poznámka: Vakuově baleno						

UZENÝ TRVANLIVÝ MASNÝ VÝROBEK

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací teplota	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Selský salám	kg	1 - 15°C	10 dnů	3,5 %	50 %	vepřové maso, hovězí maso, voda, jehla sůl, přírodní koření, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), cukerné látky, extrakty koření, emulgátor (E 471), regulátor kyselosti (E 575), antioxidant (E 300, E 316)
Poznámka: Skladujte při 85% relativní vlhkosti vzduchu. Maximální obsah tuku v době expedice.						

TRVANLIVÝ MASNÝ VÝROBEK

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací teplota	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
ČERTOVSKÁ KLOBASA	kg	1 - 15°C	10 dnů	4,2 %	48 %	vepřové maso, jehla sůl, přírodní koření, stabilizátor (E 250), cukr, paprika
Poznámka: Povrch plíseň. Skladujte při 85 % relativní vlhkosti vzduchu. Maximální obsah tuku v době expedice.						

POLOTOVAR

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Uzená vepřová pečeně s kostí	kg	0 - 5°C	7 dnů	4,2%		vepřové maso, voda, jehla sůl, cukerné látky, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), zahušňovač (E 407, E 415), rostlinné a živočišné bílkoviny, antioxidant (E 301, E 316), aromatické látky
Poznámka: Výrobek před konzumací tepelně opračte při teplotě min. 70°C po dobu 10 minut ve středu výrobku						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Uzený vepřový krk s kostí	kg	0 - 5°C	7 dnů	4,2%		vepřové maso, voda, jehla sůl, cukerné látky, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), zahušňovač (E 407, E 415), rostlinné a živočišné bílkoviny, antioxidant (E 301, E 316), aromatické látky
Poznámka: Výrobek před konzumací tepelně opračte při teplotě min. 70°C po dobu 10 minut ve středu výrobku						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Vepřová plec rolovaná	kg	0 - 5°C	7 dnů	4,2%		vepřové maso, voda, jehla sůl, cukerné látky, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), zahušňovač (E 407, E 415), rostlinné a živočišné bílkoviny, antioxidant (E 301, E 316), aromatické látky
Poznámka: Výrobek před konzumací tepelně opračte při teplotě min. 70°C po dobu 10 minut ve středu výrobku						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Uzené vepřové koleno	kg	0 - 5°C	7 dnů	4,2%		vepřové maso, voda, jedlá sůl, cukerné látky, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), zahušřovadlo (E 407, E 415), rostlinné a živočišné bílkoviny, antioxidant (E 301, E 316), aromatické látky
Poznámka: Výrobek před konzumací tepelně opracujte při teplotě min. 70°C po dobu 10 minut ve středu výrobku						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Uzený vepřový bok s kostí	kg	0 - 5°C	7 dnů	4,2%		vepřové maso, voda, jedlá sůl, cukerné látky, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), zahušřovadlo (E 407, E 415), rostlinné a živočišné bílkoviny, antioxidant (E 301, E 316), aromatické látky
Poznámka: Výrobek před konzumací tepelně opracujte při teplotě min. 70°C po dobu 10 minut ve středu výrobku						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Uzená žebra	kg	0 - 5°C	7 dnů	4,2%		vepřové maso, voda, jedlá sůl, cukerné látky, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), zahušřovadlo (E 407, E 415), rostlinné a živočišné bílkoviny, antioxidant (E 301, E 316), aromatické látky
Poznámka: Výrobek před konzumací tepelně opracujte při teplotě min. 70°C po dobu 10 minut ve středu výrobku						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Hovězí jazyk bez podjazyčí	kg	0 - 5°C	7 dnů	4,2%		vepřové maso, voda, jedlá sůl, cukerné látky, stabilizátor (E 250, E 450, E 451), zahušřovadlo (E 407, E 415), rostlinné a živočišné bílkoviny, antioxidant (E 301, E 316), aromatické látky
Poznámka: Výrobek před konzumací tepelně opracujte při teplotě min. 70°C po dobu 10 minut ve středu výrobku						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Klobásy vinné	kg	0 - 5°C	2 dny	2,5 %	31 %	vepřové maso, hovězí maso, voda, jedlá sůl, přírodní koření, stabilizátor (E 450, E 451), cukerné látky, extrakty koření, emulgátor (E 471), regulátor kyselosti (E 575), antioxidant (E 30, E 316)
Poznámka: Výrobek před konzumací tepelně opracujte při teplotě min. 70°C po dobu 10 minut ve středu výrobku						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Šlanina s kůží	kg	0 - 5°C	7 dnů	40 %		vepřové hřbetní sádlo, jedlá sůl,
Poznámka: Výrobek před konzumací tepelně opracujte při teplotě min. 70°C po dobu 10 minut ve středu výrobku						

ŽIVOČIŠNÝ TUK

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Škvarková pomazánka	kg	do 15°C	90 dnů			vepřové škvarky, jedlá sůl, přírodní koření,
Poznámka:						

Název výrobku	Množství výrobku	Skladovací podmínky	Dopor. spotřeba	Max. obsah soli	Max obsah tuku	Složení
Škvařené sádlo domácí kelímky 500g	kg	do 15°C	90 dnů			
Poznámka:						

TIME s.r.o.	Výrobní dokumentace – podniková norma	

2.3 Debrecínské párky

Označování	Debrecínské párky
Skladba surovin – text na etiketu:	Vepřové a hovězí maso, jedlá sůl, voda, stabilizátor E250, E300, E450, E451, cukernaté látky, emulgátor E471, antioxydant E316, regulátor kyselost E575
Složení:	Vepřové a hovězí maso, jedlá sůl, voda, stabilizátor E250, E300, E450, E451, cukernaté látky, emulgátor E471, antioxydant E316, regulátor kyselost E575
Popis výrobku:	Tepelně opracovaný výrobek tmavohnědé barvy typické chuti a vzhledu, maximálně 2,8% soli
Skladování, trvanlivost	0°C až plus 5°C, 3 dny od data dodání
Technologický postup - zásady:	Zásady dané pro výrobu tepelně opracovaných masných výrobků Tepelné opracování 72°C po dobu 10 min. ve středu výrobku
Analytické hodnoty:	Tuk maximálně 42%, maximální obsah soli 2,8%