

Regionální potravina
Část B

Technická dokumentace výrobku

OBCHODNÍ NÁZEV VÝROBKU (v souladu s etiketou u baleného výrobku)	Honzova svíčková
SOUTĚŽNÍ KATEGORIE VÝROBKU DLE METODIKY	9. Ostatní
ZÁKONNÝ NÁZEV VÝROBKU DLE PLATNÉ LEGISLATIVY (neexistuje-li, uveďte se popisný název nebo vžitý název)	Svíčková hotové jídlo
SLOŽENÍ VÝROBKU Uvést sestupně všechny použité suroviny vč. přídatných látek viz etiketa výrobku. U základních surovin určujících charakter výrobku uvést procentuální zastoupení a původ v daném kraji. Pokud nepochází surovina z daného kraje, uvést její faktický původ a zdůvodnění této skutečnosti.	x % Vývar z hovězích kostí (vlastní výroba – Ústecký kraj), x % Hovězí zadní * (Ústecký kraj), x % Petržel (ČR), x % Mrkev (Ústecký kraj), x % Cibule (ČR), x % Špek (hřbetní sádlo, sůl) (Ústecký kraj), x % Sádlo (Ústecký kraj), x % Smetana (Ústecký kraj), Sůl (ČR), Cukr (ČR), Směs koření (bobkový list, nové koření, pepř) (ČR) * Původ masa použitého pro výrobu splňuje požadavek na původ v České republice (narození, odchov i porážka Ústecký kraj) ve smyslu nařízení (EU) č. 1760/2000.
POPIS NADSTANDARDNÍ KVALITATIVNÍ CHARAKTERISTIKY (vztaheno k výrobku, popř. výrobci)	Naše svíčková je vyrobena z regionálních surovin z ověřených zdrojů podle rodinného receptu. Jedná se o kvalitní tradiční hotové jídlo, stejně jako byste si ho připravili doma.
ZÁKLADNÍ KROKY TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU VÝROBY	Uvaření vlastního vývaru – nakrájení zeleniny – osmažení zeleniny na sádle – zalití vývarem – přidání masa – přidání soli a směsi koření – dlouhé vaření – na dokončení se přidá smetana a dochutí se cukrem.
FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY Povinné uvedení pouze u masných výrobků (obsah soli a tuku), mléčných výrobků (dle druhu výrobku podle vyhlášky č. 397/2016 Sb., např. konkrétní údaj o obsahu tuku, tuk v sušině, sušina).	Dle platné legislativy

Název výrobku musí být identický jako název na etiketě výrobku. V technické dokumentaci se název uvede kapitálkami (velkým písmem). Tento název je následně případně uveden na ocenění Regionální potravina.

Zákonný název pro hotová jídla v tomto případě neexistuje, proto se použije název popisný např. "svíčková hotové jídlo".

Seznam složek obsahuje všechny složky potraviny seřazené sestupně podle hmotnosti, stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny.
Původ surovin uveďte nejlépe u všech složek. V případě, že surovina nepochází z Vašeho kraje, zdůvodněte, z jakého důvodu nebylo možné danou surovinu ve Vašem kraji získat.

Původem složky je místo nebo země, kde byla daná složka vyrobena. Za původ složky se nepovažuje místo, kde byla složka zakoupena (např. místní maloobchod).

V případě použití koření nebo směsi koření do 2 % není nutné tuto složku ve složení rozepisovat a uvede se slovy "koření" nebo "směs koření". Při použití nad 2 % je nutné koření/směs koření rozepsat na jednotlivé druhy koření. Např. směs koření (mletý kmín, pepř, oregáno).

V případě použití kořeního přípravku - ve složení je zpravidla použita sůl, je nutné vždy rozepsat jednotlivé složky ve složení (bez ohledu na použité množství). Např. kořeního přípravek (sůl, pepř, červená paprika, chilli).

Definice koření, směsi koření a kořeního přípravku je uvedena ve vyhlášce č. 398/2016 Sb.

Zohlední se konkrétní technologický postup pro daný výrobek.

Regionální potravina
Část B

Technická dokumentace výrobku

TYPY A VELIKOSTI BALENÍ VÝROBKU (včetně charakteristiky použitého obalu) Doplnění formou přílohy: U baleného výrobku přiložit srozumitelnou a čitelnou etiketu všech velikostí obalů nebo srozumitelný a čitelný náhled všech velikostí obalů, které jsou přihlášeny do soutěže. U nebaleného výrobku přiložit fotografii výrobku.	Zavařovací sklenice 750 g.		
ZPŮSOB DISTRIBUCE A PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ VÝROBKU	Prodej na farmářských trzích nebo v obchodech. Převoz ve vlastním autě s chlazením. Skladování a distribuce při teplotě x °C. Po otevření spotřebujte do x hodin.		
SEZNAM MÍST PRODEJE VÝROBKU (včetně uvedení celé adresy prodeje včetně PSČ, e-shopu nebo podnikové prodejny)	Farmářské trhy v Zemědělově, 456 98 (každá sobota) Obchod s potravinami Jablíčko, Ovocná 35/4, 456 98 Zemědělov Farmářský trh na Náplavce, (Praha 2), 128 00 Farmářské trhy Mladá Boleslav, Staroměstské náměstí, 293 01		
OBCHODNÍ JMÉNO ŽADATELE (PO) NEBO JMÉNO A PŘÍJMENÍ ŽADATELE (FO)	Ing. Jan Zemědělec Zemědělcův ráj		
ŽADATEL JE (označte jednu z možností)	Schválen a registrován u SVS <input checked="" type="checkbox"/>	Registrován u SVS <input type="checkbox"/>	Výrobní činnost je oznámena SZPI <input type="checkbox"/>
SCHVALOVACÍ / REGISTRAČNÍ ČÍSLO PODNIKU (u potravin živočišného původu)	CZ 99999 (uvedte schvalovací číslo)	(uvedte registrační číslo)	
KONTAKTNÍ OSOBA (pro účely případné komunikace)	Jméno a příjmení	Telefon	E-mail

Pokud je výrobek balený, doložte etikety všech velikostí obalů, u kterých žádáte o ocenění. Tyto zde uvedené obaly bude možné následně případně označit logem Regionální potravina.

U vratných obalů uveďte, jakým způsobem se vrací - např. "Obal vratný výrobcí".

Uveďte názvy a adresy prodejen (včetně PSČ), kde je výrobek uváděn na trh, včetně např. Vašeho e-shopu.

Uveďte obchodní jméno provozovatele i běžně užívaný název provozovatele, jiný než uvedený v Obchodním rejstříku, pokud takový název používáte.

Např. Obchodní název provozovatele dle Obchodního rejstříku: Ing. Jan Zemědělec
Běžně užívaný název provozovatele: Zemědělcův ráj
V tomto případě uvedete do kolonky oba názvy.

Pokud provozovatel potravinářského podniku pracuje se syrovým masem, musí být schválený a registrován SVS.

Číslo je přiděleno SVS při registraci.

Příloha k části B:
U **baleného výrobku** přiložit srozumitelnou a čitelnou etiketu všech velikostí obalů nebo srozumitelný a čitelný náhled všech velikostí obalů, které jsou přihlášeny do soutěže.
U **nebaleného výrobku** přiložit fotografii výrobku.