

Regionální potravina
Část B

Technická dokumentace výrobku

OBCHODNÍ NÁZEV VÝROBKU (v souladu s etiketou u baleného výrobku)	PÁLIVÁ KLOBÁSKA
SOUTĚŽNÍ KATEGORIE VÝROBKU DLE METODIKY	2. Masné výrobky trvanlivé, konzervy a polokonzervy
ZÁKONNÝ NÁZEV VÝROBKU DLE PLATNÉ LEGISLATIVY (neexistuje-li, uveďte se popisný název nebo vžitý název)	Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy, čerstvé maso a masné polotovary
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.	Vepřové maso*(Karlovarský kraj), hovězí maso** (Karlovarský kraj), x % směs koření (červená paprika, mletý kmín, majoránka, chilli) (ČR), dextróza (ČR), dusitanová solící směs (sůl, dusitan sodný) (ČR), skopové střívko (Karlovarský kraj). Na 100 g výrobku bylo použito x g vepřového masa a x g hovězího masa. * Původ masa použitého pro výrobu splňuje požadavek na původ v České republice (narození, odchov i porážka Karlovarský kraj) ve smyslu nařízení (EU) č. 1337/2013. ** Původ masa použitého pro výrobu splňuje požadavek na původ v České republice (narození, odchov i porážka Karlovarský kraj) ve smyslu nařízení (EU) č. 1760/2000.
POPIS NADSTANDARDNÍ KVALITATIVNÍ CHARAKTERISTIKY (vztaheno k výrobku, popř. výrobci)	Pálivá Klobáska je vyráběna podle tradiční receptury již od roku 1987 s vysokým obsahem masa. K výrobě jsou použity suroviny výhradně z Karlovarského kraje díky čemuž dochází k podpoře místních zemědělců.
ZÁKLADNÍ KROKY TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU VÝROBY	Příjem surovin – namletí – míchání—zrání 24 hodin – naplnění do střívek – tepelné opracování (min. 70 °C po dobu 10 min v jádře výrobku) – chlazení – sušení – expedice.
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).	Obsah soli: x % Obsah tuku: x % 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 výrobku podle vyhlášky č. 69/2016 Sb., neexistuje-li, uveďte se popisný název nebo vžitý název.
- 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.
- 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.
- U výrobků, které ztrácí během zrání vodu se neuvádí % zastoupení použitých složek, ale údaj „Na 100 g výrobku bylo použito x gramů masa“.
- Původem složky je místo nebo země, kde byla daná složka vyrobena. Za původ složky se nepovažuje místo, kde byla složka zakoupena (např. místní maloobchod).
- 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.	Vakuově balený výrobek 2 ks (1 ks váží 120 g). Volný prodej ve vlastní provozovně.		
ZPŮSOB DISTRIBUCE A PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ VÝROBKU	Vlastním vozidlem určeným pro přepravu potravin při teplotě max. x °C. Prodej v řeznictví, na farmářských trzích nebo v obchodech.		
SEZNAM MÍST PRODEJE VÝROBKU (včetně uvedení celé adresy prodeje včetně PSČ, e-shopu nebo podnikové prodejny)	Řeznictví Nožička, Zeleninová 45/3, 456 98 Zemědělov 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 type="checkbox"/>	Registrován u SVS <input checked="" type="checkbox"/>	Výrobní činnost je oznámena SZPI <input type="checkbox"/>
SCHVALOVACÍ / REGISTRAČNÍ ČÍSLO PODNIKU (u potravin živočišného původu)	(uvedte schvalovací číslo)	CZ 9999 (uvedte registrační číslo)	
KONTAKTNÍ OSOBA (pro účely případné komunikace)	Jméno a příjmení Jan Zemědělec	Telefon 777 123 456	E-mail jan.zemedelec@fjz.cz

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.

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.