

Regionální potravina
Část B

Technická dokumentace výrobku

OBCHODNÍ NÁZEV VÝROBKU (v souladu s etiketou u baleného výrobku)	TATÍNKOVY ŠPEKÁČKY
SOUTĚŽNÍ KATEGORIE VÝROBKU DLE METODIKY	1. Masné výroby tepelně opracované
ZÁKONNÝ NÁZEV VÝROBKU DLE PLATNÉ LEGISLATIVY (neexistuje-li, uveďte se popisný název nebo vžitý název)	Masný výrobek tepelně opracovaný
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 % BIO vepřové maso * (Jihomoravský kraj) x % BIO hovězí maso ** (Jihomoravský kraj) x % vepřové sádlo hřbetní (Jihomoravský kraj) voda (Jihomoravský kraj) Sůl (ČR) směs koření (pepř, muškátový ořech, česnek, paprika sladká) (ČR) vepřové střívko (Jihomoravský kraj) * Původ masa použitého pro výrobu splňuje požadavek na původ v České republice (narození, odchov i porážka Jihomoravský kraj) ve smyslu nařízení (EU) č. 1337/2013. ** Původ masa použitého pro výrobu splňuje požadavek na původ v České republice (narození, odchov i porážka Jihomoravský kraj) ve smyslu nařízení (EU) č. 1760/2000.
POPIS NADSTANDARDNÍ KVALITATIVNÍ CHARAKTERISTIKY (vztaheno k výrobku, popř. výrobci)	Špekáčky mají vysoký obsah masa v porovnání s běžnou produkcí. Výrobek splňuje specifikaci pro Zaručenou tradiční specialitu. Špekáčky jsou ručně narážené. Jednotlivé kusy jsou odděleny vázáním a vyráběné podle tradiční rodinné receptury již od roku 1991. Použité vepřové i hovězí maso pochází z místního bio chovu.
ZÁKLADNÍ KROKY TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU VÝROBY	Příjem surovin – namletí – míchání – plnění do střívek – tepelné opracování (min. 70 °C po dobu 10 min v jádře výrobku) – chlazení – balení – 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.

Uvede se zákonný název výrobku podle vyhlášky č. 69/2016 Sb., neexistuje-li, uveďte se popisný název nebo vžitý název.

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 uveďte 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.	Vakuově balený výrobek 4 ks (1 ks váží 80 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 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 99999999 (uvedte schvalovací číslo)	(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 schválení a 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.