

<b>ŘEZNICTVÍ U KUSÁKŮ s.r.o.</b>	
----------------------------------	--

**Výrobní dokumentace – podniková norma**

**4. STAROMORAVSKÁ KLOBÁSA**

<b>Označování</b>	Výrobce: Řeznictví U Kusáků, Dědina733, Ostrožská Nová Ves Skupina výrobků – masný výrobek tepelně opracovaný Název výrobku: Staromoravská klobása
<b>Prodejní hmotnost</b>	Jedna klobáska 80 až 100g. Vakuové balení 2 až 4 kg.
<b>Složení</b>	Vepřové maso 75% a bio hovězí maso 20%, koření, česnek, sůl kamenná, neobsahuje éčka ani rychlosůl.
<b>Popis výrobku</b>	Klobáska vyráběná tradičním způsobem, maso je nejdříve naložené v soli a česneku, pak následuje koření, plnění, uzení a dovařování. Udí se trnkovým dřevem.
<b>Skladování a trvanlivost</b>	0° až 5° C, 15 dnů
<b>Kapacita výroby</b>	20 kg týdně

