

NMF(001)

2012949

Jak poznáme kvalitu? OZNAČOVÁNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ

Ing. Jan Katina

NÁRODNÍ KNIHOVNA



1003519592

OBSAH

Předmluva	1
1. ÚVOD	2
2. SKUPINY MASNÝCH VÝROBKŮ	2
2.1. Co je masný výrobek?	3
2.1.1. Tepelně opracované masné výrobky	3
2.1.2. Tepelně neopracované masné výrobky (určené k přímé spotřebě)	3
2.1.3. Tepelně neopracované masné výrobky (určené pro tepelnou úpravu)	3
2.1.4. Trvanlivé tepelně opracované masné výrobky	3
2.1.5. Fermentované trvanlivé masné výrobky	3
2.1.6. Polokonzervy	3
2.1.7. Konzervy	4
3. CO JE MASNÝ POLOTOVAR?	4
4. POŽADAVKY NA OZNAČOVÁNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ	4
4.1. Všeobecné podmínky pro označování potravin	4
4.2. Specifické požadavky na označování masných výrobků	9
4.3. Označování nakrájených zabalených a nebalených masných výrobků	12
4.4. Příklady správně provedeného označení balených masných výrobků	13
5. JAKOSTNÍ POŽADAVKY NA MASNÉ VÝROBKY	15
5.1. Jak postupovat při výběru masných výrobků v tržní síti	15
6. DOTAZY ČTENÁŘŮ	16
SLOVO O AUTOROVI	18
LITERATURA	19
EDICE – JAK POZNÁME KVALITU?	19



Publikace byla vydána za podpory Ministerstva zemědělství ČR v rámci priority pracovní skupiny Potraviny a spotřebitel při České technologické platformě pro potraviny. Publikace byla připravena v odborné spolupráci s Českým svazem zpracovatelů masa (www.cszm.cz).

ISBN 978-80-87719-42-8 (Sdružení českých spotřebitelů, z. ú.)

ISBN 978-80-88019-12-1 (Potravinařská komora České republiky)