

SPECYFIKACJA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	CIASTKO MUSZELKA			
Nazwa handlowa	CIASTKO MUSZELKA			
Rodzaj pieczywa	Wyrób cukierniczy			
Nazwa i adres producenta (taki sam jak w KRS)	Jan-Dar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 89-200 Szubin, Zamość ul. Rzemieślnicza 2			
Masa netto	120 G			
Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)	niewymagany			
Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)	Charakterystyczny kształt złożonej muszelki . Barwa od jasnożółtej do jasnobrązowej. Oblana z jednej strony czekoladą .Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; niedopuszczalne wyroby zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni.			
Receptura	Ciasto kruche	0.10 kg		
	Marmolada wieloowocowa	0,04 kg		
	Czekolada ciemna	0,02 kg		
	TOTAL		0.16 kg	
Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu): (% zawartość składników malejąco, proszę podać typ dla mąk, składniki złożone proszę rozpisać- wg. stosownych aktów prawnych regulujących oznakowanie opakowań jednostkowych)	Składniki: ciasto kruche [mąka pszenna ; margaryna (oleje roślinne w zmiennych proporcjach: palmowy, rzepakowy, słonecznikowy 80%; woda; emulgatory mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych; mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym; lecytyny; sól 0,4%; mleko ukwaszone; cukier; aromat naturalny; regulator kwasowości- kwas cytrynowy; barwnik- karoteny; witaminy A, D, E); proszek do pieczenia (mąka pszenna ; soda oczyszczona- wodorowęglan sodu E500ii; pirofosforan disodowy E 450i)] marmolada wieloowocowa (zagęszczony przecier jabłkowy; cukier; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; substancja konserwująca: sorbinian potasu; barwnik:E124) czekolada ciemna (cukier; miazga kakaowa; tłuszcz kakaowy; tłuszcz roślinny- palmowy; emulgatory: lecytyny z soi ;E476; aromat).			
Alergeny	Alergeny wg składu może zawierać mąkę pszenną, mleko, jaja, orzeszki ziemne, soje, orzechy, nasiona sezamu, seler, gorczyce, łubin i ich produkty pochodne.			
Obecność GMO (Tak/Nie)	Nie			
Wartość odżywcza (zgodnie z rozporządzeniem UE 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)	Wartość odżywcza	100 g produktu	Jedna porcja – (50 g)	*RWS (1 porcja)
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	427,8		21.4
	Tłuszcz [g]	20.8		29.8

	<table><tr><td>- w tym kw. tł. nasycone [g]</td><td>8.12</td><td></td><td>40.6</td></tr><tr><td>Węglowodany [g]</td><td>56.7</td><td></td><td>21.8</td></tr><tr><td>- w tym cukry [g]</td><td>33.0</td><td></td><td>36.8</td></tr><tr><td>Błonnik [g]</td><td>0</td><td></td><td>0</td></tr><tr><td>Białko [g]</td><td>3.6</td><td></td><td>7.4</td></tr><tr><td>Sól [g]</td><td>0.08</td><td></td><td>1.5</td></tr></table> *Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400KJ/2000kcal)	- w tym kw. tł. nasycone [g]	8.12		40.6	Węglowodany [g]	56.7		21.8	- w tym cukry [g]	33.0		36.8	Błonnik [g]	0		0	Białko [g]	3.6		7.4	Sól [g]	0.08		1.5
- w tym kw. tł. nasycone [g]	8.12		40.6																						
Węglowodany [g]	56.7		21.8																						
- w tym cukry [g]	33.0		36.8																						
Błonnik [g]	0		0																						
Białko [g]	3.6		7.4																						
Sól [g]	0.08		1.5																						
Parametry fizyko-chemiczne (wilgotność, kwasowość, zawartość cukrów ogółem, zawartość tłuszczu, zawartość soli itp.)	Zgodnie z PN-A-74108: 1996																								
Cechy mikrobiologiczne	Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi																								
Metale ciężkie	Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi																								
Okres trwałości	Do 3 D																								
Warunki przechowywania	<25°C temperatury																								
Zdjęcie produktu																									
Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)	Produkt pakowany każdorazowo na życzenie Klienta w sklepie firmowym w opakowania papierowe. Nie wymaga opisu na opakowaniu jednostkowym z uwagi na dostępność specyfikacji																								
Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów	04.11.2024r. GŁÓWNY TECHNOLOG Michał Kulasik																								