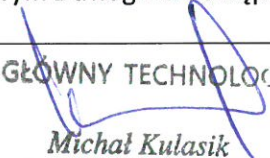


SPECYFIKACJA CIASTA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	PLACEK SEROMAKOWIEC	
Nazwa handlowa/ nie do sprzedaży	PLACEK SEROMAKOWIEC	
Rodzaj ciasta	Wyrób cukierniczy	
Nazwa i adres producenta (taki sam jak w KRS)	Jan-Dar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 89-200 Szubin, Zamość ul. Rzemieślnicza 2 NIP: 953-22-70-495	
Masa netto	Produkt ważony	
Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)	Produkt ważony	
Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)	Kształt prostokątny, nadany przez formę. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju produktu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni.	
Receptura	Masa makowa	4,0 kg
	Masa serowa	4,0 kg
	Błat	1,2 kg
	Cukier puder	0,1 kg
	TOTAL	9,3 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: masa makowa [mieszanka piekarnicza (cukier; mak 37%; mąka pszenna instant; zagęszczacz skrobia; kakao z obniżoną zawartością tłuszczu; aromat); jaja ; woda; 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); cukier; rodzynki (rodzynka, substancja konserwująca: oliwa z oliwek); skórka pomarańczowa (skórka pomarańczy; cukier; kwas cytrynowy- regulator kwasowości; sorbinian potasu- środek konserwujący); aromat migdałowy (woda; substancje aromatyczne; stabilizator: guma ksantanowa E415; regulator kwasowości: kwas cytrynowy E330; konserwanty: benzoan sodu E211; sorbinian potasu E202)] masa serowa [mleko ; kultury bakterii); mieszanka cukiernicza (cukier; serwatka w proszku- mleko ; skrobia modyfikowana; białko jaja w proszku; odtłuszczone mleko w proszku; permeat serwatkowy w proszku- mleko ; glukoza; skrobia pszenna ; substancje	

	żelujące E516, E450, E339; substancja zagęszczająca E401; sól; substancja spulchniająca E450; aromat);woda; jaja; olej] blat [mąka pszenna ; jaja; cukier; margaryna; proszek do pieczenia (mąka pszenna ; soda oczyszczona- wodorowęglan sodu E500ii; pirofosforan disodowy E 450i)] cukier puder.			
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		*RWS
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	346		17,3
	Tłuszcz [g]	14,2		20,3
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	3,7		18,8
	Węglowodany [g]	44,4		17,1
	- w tym cukry [g]	34,6		38,5
	Błonnik [g]	1,6		6,7
	Białko [g]	8,9		17,9
	Sól [g]	0,3		6,3
	*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400KJ/2000kcal)			
Parametry fizyko-chemiczne (wilgotność, kwasowość, zawartość cukrów ogółem, zawartość tłuszczu, zawartość soli itp.)	Zgodne z PN-A-74108:1996			
Cechy mikrobiologiczne	Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi			
Metale ciężkie	Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi			
Okres trwałości	do 5 D			
Warunki przechowywania	Przechowywać w temperaturze 0-8C.			
Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)	Produkt pakowany każdorazowo na życzenie Klienta w sklepie firmowym w kartonie. Nie wymaga opisu na opakowaniu jednostkowym z uwagi na dostępność specyfikacji.			
Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów	GŁÓWNY TECHNOLOG  Michał Kulasik 20.11.2024r.			