

SPECYFIKACJA CIASTA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	Placek Sernik Baskijski			
Nazwa handlowa	Placek Sernik Baskijski			
Rodzaj ciasta	-			
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	1,0 kg			
Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)	TOWAR WAŻONY			
Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)	Wygląd prawidłowy bez oznak pleśni, smak słodki odpowiedni, zapach swoisty bez obcych.			
Receptura	Masa serowa	0,9 kg		
	Ciasto półkruche	0,2 kg		
	Total:	1,1 kg		
Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):	Składniki: masa serowa [serek śmietankowy (tłuszcz; sól; białka mleka) śmietanka deserowa 33% (mleko; tłuszcz palmowy; śmietanka; stabilizator E407, E460,E466; aromat; barwnik- karoteny); jaja; cukier; mieszanka cukiernicza (cukier; odtłuszczone mleko w proszku; skrobia pszenna; olej roślinny; skrobia modyfikowana; białka w proszku; aromaty; syrop glukozowy; emulgator; sól)] ciasto półkruche [mieszanka cukiernicza (mąka pszenna; cukier; skrobia pszenna; skrobia modyfikowana; substancje spulchniające: difosforany i węglany sodu; jogurt w proszku z mleka odtłuszczonego; emulgatory: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, stearoilomleczan sodu; sól; aromaty; stabilizator:guma ksantanowa; barwnik: karoteny); 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)]			
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	Wartość odżywcza	100 g produktu	-	*RWS

rozporządzeniem UE 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	385		19,3
	Tłuszcz [g]	27,6		39,6
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	15,5		77,6
	Węglowodany [g]	27,4		10,5
	- w tym cukry [g]	17,1		19,1
	Błonnik [g]	0,2		1,2
	Białko [g]	6,3		12,7
	Sól [g]	0,6		10,7
*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400KJ/2000kcal)				
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 4 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	30.10.2024 GŁÓWNY TECHNOLOG Michał Zulasik			