

SPECYFIKACJA CIASTA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	Placek Sernik Piernikowy	
Nazwa handlowa	Placek Sernik Piernikowy	
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	1,30 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	1.Błat piernikowy	19,0 kg
	2.śmietanka deserowa 33%	10,0 kg
	3.Serek śmietankowy	10,0 l
	4.Powidła śliwkowe	8,0 kg
	5.Czekolada mleczna	7,0 kg
	6.Masa marcepanowa	5,2 kg
	7.Jogurt naturalny	3,0 kg
	8.Pomarańcze	2,8 kg
	9.Żel na zimno	2,6 kg
	10.Żelatyna płynna	2,5 kg
	11.Przyprawa piernikowa	0,1 kg
	Total:	70,2 kg / 1,30 kg
Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):	Składniki: blat piernikowy [ciasto półkruche (mąka pszenna; cukier; kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu 8 %, skrobia modyfikowana; substancje spulchniające- difosforany, węglany sodu; jogurt w proszku z mleka odtłuszczonego; emulgatory- mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych; stearoilomleczan sodu; aromaty; sól; skrobia pszenna; stabilizator- guma ksantanowa; aromat); jaja; olej słonecznikowy; woda] śmietanka deserowa 33% (mleko; tłuszcz palmowy; śmietanka, stabilizator E407,E460,E466; aromat; barwnik-karoteny); serek śmietankowy (tłuszcz; sól; białka mleka); powidła śliwkowe (przecier śliwkowy- pozostałość dwutlenku siarki; cukier; barwnik – <i>karmel amoniakalny</i>; substancje zagęszczające – karagen; guma guar; regulator kwasowości - kwas cytrynowy; substancja konserwująca – sorbinian potasu; aromat); mieszanka cukiernicza czekolada mleczna (cukier; tłuszcz kakaowy; mleko pełne w proszku; miazga kakaowa; serwatka w proszku- mleko; emulgator E322; naturalny aromat waniliowy); masa marcepanowa (cukier; mąka fasolowa; woda; migdały; pestki moreli; olej roślinny palmowy; skrobia; kwas	

	sorbowy; aromaty); jogurt naturalny (maślanka 86 %; tłuszcz palmowy 10%; mleko w proszku odtłuszczone; skrobia; białka mleka ; żywe kultury bakterii jogurtowych); pomarańcze; żel na zimno (syrop glukozowy; woda; substancja żelująca: pektyna, alginian sodu, karagen; kwas: kwas cytrynowy, regulatory kwasowości: mleczan wapnia, fosforan trójwapniowy, cytrynian sodu; substancja konserwująca: sorbinian potasu, aromat naturalny); żelatyna płynna (woda; żelatyna wieprzowa); przyprawa piernikowa (mąka pszenna ; kakao; cynamon mielony; goździk mielony; ziele angielskie mielone; kolendra mielona; imbir mielony; gałka muszkatałowa mielona)			
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]	341		17,1
	Tłuszcz [g]	20,3		29,1
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	10,6		53,5
	Węglowodany [g]	34,3		13,2
	- w tym cukry [g]	26,5		29,5
	Błonnik [g]	1,3		5,4
	Białko [g]	4,8		9,8
	Sól [g]	0,3		5,2
	*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 <i>Michał Xulasik</i>			