

SPECYFIKACJA CIASTA

<i>Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)</i>	Placek Sernik Bakaliowy	
<i>Nazwa handlowa</i>	Placek Sernik Bakaliowy	
<i>Rodzaj ciasta</i>	-	
<i>Nazwa i adres producenta (taki sam jak w KRS)</i>	Jan-Dar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 89-200 Szubin, Zamość ul. Rzemieślnicza 2 NIP: 953-22-70-495	
<i>Masa netto</i>	1,20 kg	
<i>Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)</i>	TOWAR WAŻONY	
<i>Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)</i>	Wygląd prawidłowy bez oznak pleśni, smak słodki odpowiedni, zapach swoisty, bez obcych	
<i>Receptura</i>	1.Blat czekoladowy	14,8 kg
	2.Serek śmietankowy	20,0 l
	3.Śmietanka deserowa 33%	20,0 kg
	4.Mieszanka cukiernicza	7,0 kg
	5.Żelatyna płynna	5,8 kg
	6.Jogurt naturalny	5,0 kg
	7.Mieszanka cukiernicza żel na zimno	3,7 kg
	8.Rodzynki	5,7 kg
	9.Skórka pomarańczowa kandyzowana	3,8 kg
	10.Daktyle	2,0 kg
	11.Orzech arachidowy	1,5 kg
	12.Morela suszona	1,0 kg
	13.Żurawina	1,0 kg
	14.Aromat rumowy	0,04 l
	Total:	91,34 kg
<i>Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):</i>	Składniki: blat czekoladowy [mieszanka cukiernicza (cukier; kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu; mąka pszenna; skrobia pszenna; emulgatory: E471, E475; skrobia modyfikowana; substancje spulchniające: E500, E450; mleko odtłuszczone w proszku; aromaty; gluten pszenny; sól; olej rzepakowy; substancje zagęszczające: E466, E412, E415); jaja; olej słonecznikowy; woda] serek śmietankowy (tłuszcz; sól; białka mleka); śmietanka deserowa 33% (śmietana deserowa 33% (mleko; tłuszcz palmowy; śmietanka; stabilizator E407,E460,E466; aromat; barwnik- karoteny); mieszanka cukiernicza (cukier; tłuszcz kakaowy; pełne mleko w proszku; serwatka w proszku; emulgator: lecytyna sojowa, naturalny aromat waniliowy); jogurt naturalny (maślanka 86%; tłuszcz palmowy 10%; mleko w proszku odtłuszczone; skrobia; białka mleka; żywe kultury bakterii jogurtowych); mieszanka cukiernicza 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); rodzyunki (rodzynka; substancja konserwująca: oliwa z oliwek); skórka pomarańkowa kandyzowana (skórka pomarańczowa 56%; cukier; kwasek cytrynowy- regulator kwasowości; sorbinian potasu- środek konserwujący); daktyl (daktyl suszony; środek antyzbrylający: mąka ryżowa / daktyl suszony; środek antyzbrylający: mąka ryżowa, olej słonecznikowy); orzech arachidowy; morela suszona (morela suszona; substancja konserwująca E220); żurawina (żurawina; cukier trzcinowy; olej słonecznikowy); aromat rumowy(woda; substancje aromatyczne; stabilizator: guma ksantanowa E415; regulator kwasowości: kwas cytrynowy E330; konserwanty: benzoesan sodu E211; sorbinian potasu E202).			
Alergeny	Alergeny wg składu może zawierać mąkę pszenną, mleko, jaja, orzeszki ziemne, soje, orzechy, nasiona sezamu, seler, gorczyce, łąbin 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]	311		15,6
	Tłuszcz [g]	20,9		29,9
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	10,7		53,5
	Węglowodany [g]	26,6		26,6
	- w tym cukry [g]	22,6		22,6
	Błonnik [g]	0,9		0,9
	Białko [g]	4,4		4,4
	Sól [g]	0,3		0,3
	*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	17.10.2024 GŁÓWNY TECHNOLOG <i>Michał Kulasik</i>			