

SPECYFIKACJA PIECZYWA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	Drożdżówka tradycyjna z nadzieniem o smaku czekoladowym	
Nazwa handlowa/ nie do sprzedaży	Drożdżówka tradycyjna z nadzieniem o smaku czekoladowym	
Rodzaj pieczywa	Produkt 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	100g	
Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)	niewymagany	
Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)	Wygląd prawidłowy, barwa od jasnobrązowej do brązowej, kształt okrągły, ozdobiona nadzieniem czekoladowym, lukrem lub cukrem pudrem, smak prawidłowy, słodki, zapach swoisty bez obcych.	
	Ciasto mlecne	10,000 kg
	Nadzenie czekoladowe	3,000 kg
	Pomada	1,000 kg
	Cukier	1,000 kg
	TOTAL	15,000 kg/ 150szt
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 mlecne [mąka pszenna ; kwas pszenny (woda; mąka; bakterie do kwasu- produkty przemiatu pszenicy , skrobia pszenna , woda, stół pszenny); woda; jaja ; mieszanka piekarnicza (cukier; mąka pszenna ; suszone jajka , sól jodowana białko pszenne ; emulgator E472e, E 482; dodatki piekarnicze- difosforan, E500; polepszacz do mąki E300; zagęszczacz- mąka guar; barwnik- betakaroten; enzym; regulator kwasowości- E341); olej słonecznikowy; drożdże piekarskie; mieszanka piekarnicza- polepszacz (mąka pszenna ; gluten pszenny ; emulgator mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym E472e; cukier; stabilizatory: difosforany E450, fosforany wapnia E341, guma guar E412; glukoza; mąka słodowa: jęczmienna, pszenna ; olej słonecznikowy; środek do przetwarzania mąki- kwas askorbinowy E300; enzymy piekarskie; drożdże piekarskie nieaktywne)] nadzenie czekoladowe (woda; cukier; syrop glukozowo – fruktozowy; skrobia modyfikowana E1442; kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu; stabilizatory E460, E466; sól; substancja konserwująca E202; kwasy E330, E332ii; aromat) pomada (cukier; syrop glukozowy; woda; substancja zagęszczająca E412; substancja konserwująca E202; regulator	

	kwasowości E330 stabilizator E420); cukier.			
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 (w jednej sztuce)
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	350		17,5
	Tłuszcz [g]	6,8		9,8
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	1,4		7,3
	Węglowodany [g]	64,9		25,0
	- w tym cukry [g]	26,9		29,9
	Błonnik [g]	0,5		2,3
	Białko [g]	6,1		12,3
	Sód [g]	0,3		16,5
	Sól [g]	0,9		16,5
*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 1D			
Warunki przechowywania	<25°C temperatury			
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	18,10,2024	GŁÓWNY TECHNOLOG  Michał Kulasik		