

SPECYFIKACJA PIECZYWA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	Bułka kukurydziana	
Nazwa handlowa	Bułka kukurydziana	
Rodzaj pieczywa	Pieczywo pszenne	
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	80g	
Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)	niewymagany	
Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)	Bułka o kwadratowym kształcie. Kolor jasny żółty. Smak i zapach typowy do tego rodzaju pieczywa	
Receptura	Mąka pszenna	10kg
	Woda	9l
	Mieszanka piekarnicza Mais 20	2kg
	Kwas pszenny	1,5kg
	Mieszanka piekarnicza eistar	0,2kg
	Sól	0,2kg
	Drożdże piekarnicze	0,2kg
	Smalec	0,2kg
	Total	23,25kg
Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):	Składniki: mąka pszenna , woda, mieszanka piekarnicza eistar [mąka pszenna , gluten pszenny , (emulgator, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym), cukier, stabilizatory, (difosforany , fosforany wapnia , guma guar), glukoza, mąka słodowa, jęczmienna, pszenna , olej słonecznikowy, kwas askorbinowy, enzymy piekarskie, drożdże piekarskie nieaktywne], mieszanka piekarnicza mais 20 [mąka pszenna , mąka kukurydziana, gluten pszenny , sól, olej roślinny (słonecznikowy), przyprawy, barwiący środek spożywczy (kurkuma), kwas askorbinowy, ekstrakt z papryki; enzymy piekarskie], drożdże piekarnicze, sól, kwas pszenny [produkty przemiatu pszenicy , skrobia pszenna , woda, sól pszenny], smalec (tłuszcz wieprzowy).	
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	100g produktu		%RWS* w 100g
	Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1313/314		15,7
	Tłuszcz (g)	16,5		23,5
	W tym kw.tł. nasycone (g)	3,5		17,8
	Węglowodany (g)	59,2		22,8
	W tym cukry (g)	1,4		1,5
	Błonnik (g)	3,2		13,0
	Białko (g)	17,2		34,4
	Sól (g)	1,9		32,7
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 1D			
Warunki przechowywania	<25°C			
Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)	Pieczywo pakowane każdorazowo na życzenie Klienta w sklepie firmowym. Dopuszczone do pakowania opakowania papierowe. Nie wymaga opisu na opakowaniu jednostkowym z uwagi na dostępność specyfikacji.			
Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów	08.08.2025r.			


 PREZES ZARZĄDU
 inż. Dariusz Grochoła