

SPECYFIKACJA PIECZYWA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	Paluch grillowy z boczkiem	
Nazwa handlowa	Paluch grillowy z boczkiem	
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	110g	
Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)	niewymagany	
Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)	Skórka od jasnobrązowej do brązowej, smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju pieczywa.	
Receptura	Mąka pszenna	10 kg
	Woda	5,0l
	Margaryna	4,0 kg
	Mąka graham	2,5kg
	Boczek parzony	2,2 kg
	Ser wiórki	1,5 kg
	Drożdże piekarnicze	0,3 kg
	Mieszanka piekarnicza	0,2 kg
	Sól	0,2 kg
	TOTAL:	20,9 kg
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: mąka pszenna , woda, margaryna [oleje i tłuszcze roślinne, tłuszcze: (palmowy, rzepakowy),woda, emulgatory (mono-idiglicerydy kwasów tłuszczowych, estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu, lecytydy), sól, naturalny przeciwutleniacz (mieszanina tokoferoli), regulator kwasowości, naturalny aromat, barwnik-karoteny], mąka graham, boczek parzony [boczek wieprzowy 85%, woda, sól, stabilizator trifosforany : pentasodu, pentapotasu, glukoza, wzmacniacz smaku : glutaminian sodu, białko wieprzowe, substancja zagęszczająca : przetworzone wodorosty morskie z gatunku Eeuchuema, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, aromat, substancja konserwująca azotyn sodu], ser wiórki: [woda, tłuszcz palmowy 25%, skrobia, białka mleka, sól, emulgatory (difosforany disodu, trosodu, petrasodu, dipotasu, tetrapotasu, diwapnia i diwodorodifosforan wapnia, polifosforany: sodu, potasu, sodu wapnia, wapnia i amonu), regulatory kwasowości (kwas cytrynowy, cytryniany sodu), substancje zagęszczające(karagen), aromat (zawiera mleko), barwnik (karoteny)]; drożdże piekarnicze:[drożdże <i>Sascharomyces cerevisiae</i>], mieszanka piekarnicza eistar [mąka pszenna, gluten pszenny, emulgator mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono i diacetylowinowym, cukier, stabilizatory	

	(difosforany disodu, trosodu, petrasodu, dipotasu, tetrapotasu, diwapnia i diwodorodifosforan wapnia, fosforany wapnia: fosforan monowapnia, diwapnia i triwapnia, guma guar, glukoza, mąka słodowa (jęczmienna i pszenna), olej słonecznikowy, enzymy piekarskie, drożdże piekarskie nieaktywne], sól.			
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 100g
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	2139/511		25,6
	Tłuszcz [g]	29,4		42,0
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	11,0		55,2
	Węglowodany [g]	51,4		19,8
	- w tym cukry [g]	4,8		5,3
	Błonnik [g]	0,3		1,0
	Białko [g]	9,5		19,0
	Sól [g]	1,7		28,3
*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			
Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)	Pieczywo pakowane na życzenie klienta w woreczki papierowe.			
Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów	29.08.2025r.			

PREZES ZARZĄDU

inż. Dariusz Grochoła