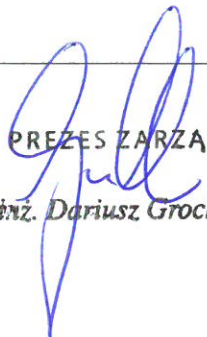


SPECYFIKACJA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	PLACEK MAŚLANY Z JABŁKAMI I Z KRUSZONKĄ	
Nazwa handlowa	PLACEK MAŚLANY Z JABŁKAMI I Z KRUSZONKĄ	
Rodzaj pieczywa	Pieczywo cukiernicze	
Nazwa i adres producenta (taki sam jak w KRS)	Jan-Dar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 89-200 Szubin, Zamość ul. Rzemieślnicza 2	
Masa netto	Towar na wagę	
Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)	niewymagany	
Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)	Wygląd prawidłowy: nadzienie jabłkowo-cynamonowe, ozdobiony kruszonką, barwa od żółtej do jasnobrązowej. Smak prawidłowy słodki, zapach swoisty bez obcych.	
Receptura	Ciasto maślane	3,80 kg
	Owoce jabłka	1,40kg
	Kruszonka	1,20 kg
	Mieszanka cukiernicza	0,20 kg
	TOTAL	5,20 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: ciasto maślane [mąka pszenna, cukier, serwatka w proszku (z mleka), gluten pszenny suchy, skrobia pszenna, skrobia modyfikowana, środki spulchniające: pirofosforan sodu i wodorowęglan sodu), syrop glukozowy, stabilizator: alginian sodu, emulgatory: mona i diglicerydy kwasów tłuszczowych, iestry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu, aromat, barwniki: ryboflawina i betakaroten, masa jajowa: (jaja kurze, regulator kwasowości, kwas cytrynowy) olej słonecznikowy rafinowany 100%,; woda], nadzienie jabłka [jabłka 85%, cukier, skrobia modyfikowana, woda, regulator kwasowości- kwas cytrynowy, przeciwutleniacz- kwas askorbinowy, substancje konserwujące- sorbian potasu i benzoesan sodu, aromat, cynamon mielony; skrobia modyfikowana] kruszonka [mąka pszenna stabilizowana preparatem enzymatycznym o aktywności amylolitycznej oraz kwasem askorbinowym , cukier ekstra biały, margaryna 80% (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, słonecznikowy i w jego frakcje w zmiennych proporcjach), woda, emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych), lecytyny, sól (0,4%),mleko ukwaszone, cukier, aromat naturalny, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), barwnik (karoteny), witaminy A,D,E, miód sztuczny: cukier, woda, kwas cytrynowy, aromat miodow,; składniki aromatyczne: flavouring substances, alkohol etylowy, woda], mieszanka cukiernicza [woda,	

	cukier, syrop glukozowy (siarczyny), kwas (kwas cytrynowy), substancja żelująca (pektyny), regulator kwasowości(cytryniany sodu) substancja konserwująca (sorbinian potasu) substancja przeciw pieniąca (dimetylopolisiloksan), substancja zagęszczająca(mączka chleba świętojańskiego)].			
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]	1611/385		19,3
	Tłuszcz [g]	16,8		24,1
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	3,3		16,3
	Węglowodany [g]	52,9		20,3
	- w tym cukry [g]	27,3		30,3
	Błonnik [g]	0,7		2,8
	Białko [g]	4,7		9,4
	Sól [g]	0,6		10,1
*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 5 D			
Warunki przechowywania	<75% wilgotności <25°C temperatury			
Zdjęcie produktu				
Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)	Ciastko pakowane 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	25.08.2025r.			

PREZES ZARZĄDU

 inż. Dariusz Grochola