

## SPECYFIKACJA PIECZYWA

<b>Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)</b>	Chleb berliński			
<b>Nazwa handlowa</b>	Chleb berliński			
<b>Rodzaj pieczywa</b>	Pieczywo mieszane			
<b>Nazwa i adres producenta (taki sam jak w KRS)</b>	Jan-Dar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 89-200 Szubin, Zamość ul. Rzemieślnicza 2 NIP: 953-22-70-495			
<b>Masa netto</b>	655g			
<b>Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)</b>	-			
<b>Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)</b>	<b>Skórka gładka brązowa, miękisz jasny, smak i zapach charakterystyczny dla pieczywa mieszanego.</b>			
<b>Skład:</b>	Rozczyn żytni bez drożdży		76,85 kg	
	Mąka żytnia 720		21,75 kg	
	Mieszanka piekarnicza		11,28 kg	
	Woda		10,14 kg	
	Posypka mąka żytnia		2,4 kg	
	Sól		1,26 kg	
	Mieszanka piekarnicza		0,8 kg	
		<b>TOTAL:</b>		<b>124,48 kg</b>
<b>Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):</b>	Składniki: rozczyn <b>żytni</b> bez drożdży [ rozczyn <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b> , woda; kwas <b>pszenny</b> ); mąka <b>żytnia</b> ; woda]; mąka <b>żytnia</b> ; mieszanka piekarnicza [ <b>ziarna żyta</b> ; woda; ocet winny; granuląt ziemniaczany; sól; syrop glukozowy; <b>zakwas żytni</b> (woda; wyroby przemiału <b>żyta</b> ; kultury starterowe); syrop z buraka cukrowego]; posypka <b>mąka żytnia</b> . Sól; mieszanka piekarnicza [ <b>gluten pszenny</b> ; tłuszcz roślinny (palmowy; rzepakowy); wyrób przemiału <b>pszenicy</b> ; mąka <b>pszenna</b> preżelatynizowana; środek do przetwarzania mąki (E300); enzymy piekarnicze (zawierają <b>mąkę pszenna</b> )].			
<b>Alergeny</b>	Alergeny wg składu może zawierać mąkę pszenną, mleko, jaja, orzeszki ziemne, soje, orzechy, nasiona sezamu, seler, gorczyce, łubin i ich produkty pochodne			
<b>Obecność GMO (Tak/Nie)</b>	Nie			
<b>Wartość odżywcza (zgodnie z</b>	Wartość odżywcza	100 g produktu	30 g produktu	*RWS % w 30g

<i>rozporządzeniem UE 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)</i>	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	1137/272	341/82	4
	Tłuszcz [g]	4,7	1,4	2
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	0,6	0,2	1
	Węglowodany [g]	50,1	15	6
	- w tym cukry [g]	1,5	0,5	1
	Błonnik [g]	-	-	-
	Białko [g]	6,1	1,8	4
	Sól [g]	1,2	0,4	6
*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400KJ/2000kcal)				
<b>Parametry fizyko-chemiczne</b> (wilgotność, kwasowość, zawartość cukrów ogółem, zawartość tłuszczu, zawartość soli itp.)	Zgodne z PN-A-74108:1996			
<b>Cechy mikrobiologiczne</b>	Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi			
<b>Metale ciężkie</b>	Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi			
<b>Okres trwałości</b>	do 1D			
<b>Warunki przechowywania</b>	<75% wilgotności <25°C temperatury w miejscu zacienionym			
<b>Zdjęcie produktu</b>				
<b>Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)</b>	Pieczywo krojone i pakowane każdorazowo na życzenie Klienta w sklepie firmowym. Dopuszczone do pakowania opakowania foliowe i papierowe. Nie wymaga opisu na opakowaniu jednostkowym z uwagi na dostępność specyfikacji.			
<b>Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów</b>	12,12,2023			