

SPECYFIKACJA PIECZYWA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	GASTRONOMIA PIZZA FUNGHI		
Nazwa handlowa	GASTRONOMIA PIZZA GROCHOLI FUNGHI		
Rodzaj pieczywa	Pieczywo pszenne wyborowe produkowane metodą jednofazową		
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	460 g		
Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)	-		
Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)	Kształt okrągły, dobrze wyrośnięty, powierzchnia w części środkowej wypełniona farszem, skórka złocista do ciemno złocistej, po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury.		
Bazylija świeża 0,435 Receptura	Ciasto na pizzę	0,300 kg	
	Pieczarki	0,070 kg	
	Sos pomidorowy	0,050 kg	
	Ser mozzarella	0,035 kg	
	Bazylija świeża	0,005 kg	
	TOTAL	0,460 kg	
Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):	Składniki: ciasto na pizzę [mąka pszenna typ 00; woda; sól; drożdże]; pieczarki; sos pomidorowy [pomidory (99,3%); sól]; ser mozzarella [mleko pasteryzowane; sól; bakterie fermentacji mlekowej; podpuszczkę mikrobiologiczną]; bazylija świeża.		
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 porcji
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	820/196	9,8
	Tłuszcz [g]	2,9	4,1
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	1,2	6,1
	Węglowodany [g]	35,8	13,8
	- w tym cukry [g]	3,8	4,2
	Błonnik [g]	0,033	0,1
	Białko [g]	5,3	10,7
	Sól [g]	2,1	34,6
*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400KJ/2000kcal)			
Parametry fizyko-chemiczne (wilgotność, kwasowość, zawartość cukrów ogółem, zawartość tłuszczu,	Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi		

Wersja 1/1

<i>zawartość soli itp.)</i>	
Cechy mikrobiologiczne	Brak oznak pleśnienia i oznak wskazujących na zepsucie
Metale ciężkie	Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi
Okres trwałości	do 1D
Warunki przechowywania	<75% wilgotności <8°C temperatury przed wypiekiem, po wypieku <25°C
Zdjęcie produktu	
Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)	Produkt pakowany w karton do pizzy.
Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów	01,03,2023