

SPECYFIKACJA PIECZYWA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	GASTRONOMIA PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI		
Nazwa handlowa	GASTRONOMIA PIZZA GROCHOLI PROSCIUTTO E 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	500 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.		
0,435Receptura	Ciasto na pizzę	0,300 kg	
	Pieczarki	0,070 kg	
	Sos pomidorowy	0,050 kg	
	Szynka prosciutto cotto	0,050 kg	
	Ser mozzarella	0,030 kg	
	TOTAL	0,500 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]; szynka prosciutto cotto [mięso wieprzowe (85%); woda; skrobia; sól; naturalne aromaty; dekstroza karagen; askrobinian sodu; azotyn sodu]; ser mozzarella [mleko pasteryzowane; sól; bakterie fermentacji mlekowej; podpuszczkę mikrobiologiczną].		
Alergeny	Alergeny wg składu może zawierać mąkę pszenną, mleko, jaja, orzeszki ziemne, soje, orzechy, nasiona sezamu, seler, gorczyce, tubin 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]	906/217	10,8
	Tłuszcz [g]	6,4	9,2
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	1,3	6,5
	Węglowodany [g]	33,4	12,9
	- w tym cukry [g]	3,8	4,3
	Błonnik [g]	0,02	0,1
	Białko [g]	5	9,9
	Sól [g]	2	33,5
	*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400KJ/2000kcal)		

Wersja 1/1

Parametry fizyko-chemiczne (wilgotność, kwasowość, zawartość cukrów ogółem, zawartość tłuszczu, zawartość soli itp.)	Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi
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