


## SPECYFIKACJA PIECZYWA

<b>Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)</b>	Bułka XL pszenna	
<b>Nazwa handlowa</b>	Bułka kanapka XL pszenna	
<b>Rodzaj pieczywa</b>	Pieczywo pszenne wyborowe	
<b>Nazwa i adres producenta (taki sam jak w KRS)</b>	Jan-Dar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 89-200 Szubin, Zamość ul. Rzemieśnicza 2 NIP: 953-22-70-495	
<b>Masa netto</b>	90 g	
<b>Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)</b>	-	
<b>Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)</b>	Kształt podłużny, podstawa prostokątna, bułka dobrze wyrośnięta, powierzchnia błyszcząca, gładka lub skostkowana, ściśle połączona z miękiszem niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni.	
<b>Receptura</b>	Mąka pszenna	100,0 kg
	Woda	52,0 kg
	Mieszanka piekarnicza	3,0 kg
	Drożdże piekarskie	2,5 kg
	Sól	2,0 kg
	Smalec	1,0 kg
	<b>TOTAL</b>	<b>160,0 kg</b>
<b>Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):</b>	Składniki: mąka <b>pszenna</b> typ 550; woda; mieszanka piekarnicza [ mąka <b>pszenna</b> ; glukoza; <b>gluten pszenny</b> ; emulgator (mono-i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono-i diacetylowinowym); stabilizatory (difosforany; fosforany wapnia; guma guar); mąka słodowa ( <b>jęczmienna; pszenna</b> ); cukier; tłuszcz roślinny (palmowy); środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy); enzymy piekarskie; drożdże piekarskie-nieaktywne; drożdże piekarskie; sól; smalec wieprzowy.	
<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</b> (zgodnie z rozporządzeniem UE 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)	Wartość odżywcza	100 g produktu	Jedna porcja – (90g)	*RWS % (1 porcja)
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	1202/287	1081/258	13
	Tłuszcz [g]	2,7	2,4	4
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	1,1	1	5
	Węglowodany [g]	57	51	20
	- w tym cukry [g]	2	1,8	2
	Błonnik [g]	-	-	-
	Białko [g]	8,5	7,7	15
	Sól [g]	1,3	1,2	20
	*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400KJ/2000kcal)			
<b>Parametry fizyko-chemiczne</b> (wilgotność, kwasowość, zawartość cukrów ogółem, zawartość tłuszczu, zawartość soli itp.)	Zgodnie 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>	<25°C W trakcie transportu i magazynowania surowych kęsów nie wymaga się warunków chłodniczych. Magazynowanie i transport w skrzynkach z tworzywa sztucznego posiadającego atest dopuszczający do kontaktu z żywnością			
<b>Zdjęcie produktu</b>				
<b>Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)</b>	Pieczywo pakowane każdorazowo na życzenie Klienta w sklepie firmowym. Dopuszczone do pakowania opakowania papierowe. Nie wymaga opisu na opakowaniu jednostkowym z uwagi na dostępność specyfikacji.			
<b>Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów</b>	17.12.2021r.			