

## SPECYFIKACJA PIECZYWA

## SPECYFIKACJA PIECZYWA

<b>Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)</b>	Bułka cynamonka	
<b>Nazwa handlowa</b>	Bułka cynamonka	
<b>Rodzaj pieczywa</b>	Wyrób cukierniczy	
<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>	55g	
<b>Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)</b>	-	
<b>Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)</b>	Skórka od jasnobrązowej do brązowej, oprószona cukrem pudrem, smak i zapach charakterystyczny dla takiego wyrobu.	
<b>Receptura</b>	Mąka pszenna	30,0 kg
	Mieszanka piekarnicza	30,0 kg
	Posypka cynamon	20,0 kg
	Woda	15,0 kg
	Jaja	11,0 kg
	Olej słonecznikowy	7,0 kg
	Drożdże piekarskie	0,9 kg
	Mieszanka piekarnicza	0,9 kg
		<b>TOTAL</b>
<b>Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):</b>	Składniki: <b>mąka pszenna</b> .; mieszanka piekarnicza [ <b>mąka pszenna</b> ; cukier; emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych; stearoilomleczan sodu; lecytyny (z <b>soi</b> )); laktoza (z <b>mleka</b> ); syrop glukozowy; ser twarogowy odtłuszczony w proszku (z <b>mleka</b> ); gluten <b>pszenny</b> ; sól; substancja spulchniająca (difosforany, węglan sodu); aromat (zawiera laktozę z <b>mleka</b> ); ekstrakt z korzenia kurkumy; środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy); enzymy piekarskie]; cynamon; woda.; masa jajowa (jajo kurze; regulator kwasowości (kwas cytrynowy E330); olej <b>słonecznikowy</b> ; drożdże piekarskie; mieszanka piekarnicza [ <b>mąka 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].	

<b>Alergeny</b>	Alergeny wg składu może zawierać mąkę pszenną, mleko, jaja, orzeszki ziemne, soje, orzechy, nasiona sezamu, seler, gorczyce, tubin 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	100g produktu	55g (w jednej porcji)	%RWS* w 55g
	Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2405/575	1323/316	16
	Tłuszcz (g)	12,5	6,9	10
	kw.tł. nasycone (g)	1,8	1	5
	Węglowodany (g)	88	48,4	19
	W tym cukry (g)	43,1	23,7	26
	Błonnik (g)	-	-	-
	Białko (g)	8,5	4,7	9
	Sól (g)	0,17	0,1	2
<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			
<b>Zdjęcie produktu</b>				
<b>Zdjęcie etykiety/opakowania</b> (opisy na opakowaniu jednostkowym)	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>	16.12.2021r.			