


SPECYFIKACJA PIECZYWA

| | | |
|--|--|----------|
| Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego) | Bułka kajzerka | |
| Nazwa handlowa | Bułka kajzerka | |
| Rodzaj pieczywa | Pieczywo pszenne | |
| 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 | 55g | |
| Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość) | - | |
| Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.) | Bułka o okrągłym kształcie z charakterystycznym nacięciem. Kolor jasny złoty. Smak i zapach typowy do tego rodzaju pieczywa | |
| Receptura | Mąka pszenna typ 550 | 100,0 kg |
| | Woda | 50,0 kg |
| | Mieszanka piekarnicza | 3,0 kg |
| | Drożdże piekarnicze | 2,5 kg |
| | Sól | 1,8 kg |
| | Cukier biały | 1,5 kg |
| | Smalec | 1,5 kg |
| | Total | |
| Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu): | Składniki: mąka pszenna typ 550; woda; mieszanka piekarnicza [mąka pszenna ; glukoza; gluten pszenny ; emulgator (mono-i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono-i diacetylowinowym); stabilizatory (difosforany; fosforany wapnia; guma guar); mąka słodowa (jęczmienna; pszenna); cukier; tłuszcz roślinny (palmowy); środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy); enzymy piekarskie; drożdże piekarskie-nieaktywne]; drożdże piekarnicze; sól; cukier biały; smalec wieprzowy. | |
| 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 | 100g produktu | Jedna porcja (55g) | %RWS* w porcji (55g) produktu |
| | Wartość energetyczna (kJ/kcal) | 1201/287 | 661/158 | 8 |
| | Tłuszcz (g) | 2,7 | 1,5 | 2 |
| | W tym kw.tł. nasycone (g) | 1,1 | 0,6 | 3 |
| | Węglowodany (g) | 57 | 31,4 | 12 |
| | W tym cukry (g) | 2 | 1,2 | 1 |
| | Błonnik (g) | - | - | - |
| | Białko (g) | 8,5 | 4,7 | 9 |
| Sól (g) | 1,3 | 0,72 | 12 | |
| Parametry fizyko-chemiczne (wilgotność, kwasowość, zawartość cukrów ogółem, zawartość tłuszczu, zawartość soli itp.) | Zgodne z PN-A-74108:1996 | | | |
| Cechy mikrobiologiczne | Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi | | | |
| Metale ciężkie | Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi | | | |
| Okres trwałości | do 1D | | | |
| Warunki przechowywania | <25°C | | | |
| Zdjęcie produktu |  | | | |
| Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym) | 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. | | | |
| Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów | 16.12.2021r. | | | |