

## SPECYFIKACJA PIECZYWA

## SPECYFIKACJA PIECZYWA

<b>Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)</b>	<b>Bułka razowo żytnia IG</b>	
<b>Nazwa handlowa</b>	<b>Bułka razowo żytnia IG</b>	
<b>Rodzaj pieczywa</b>	Pieczywo pszenno-żytnie	
<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>	70g	
<b>Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)</b>	-	
<b>Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)</b>	Skórka od jasnobrązowej do brązowej, smak i zapach charakterystyczny dla pieczywa mieszanego.	
<b>Receptura</b>	Woda	10,0 kg
	Mąka żytnia typ 2000	6,0 kg
	Mąka żytnia typ 720	4,0 kg
	Mieszanka piekarnicza	4,0 kg
	Mieszanka piekarnicza	0,4 kg
	Mieszanka piekarnicza	0,3 kg
	Drożdże piekarskie	0,25 kg
	Olej słonecznikowy	0,2 kg
		<b>TOTAL</b>
<b>Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):</b>	<b>Składniki:</b> woda; mąka <b>żytnia</b> typ 2000; mąka <b>żytnia</b> typ 720; mieszanka piekarnicza [gluten <b>pszenny</b> ; siemię lniane; ziarno słonecznika; sól; mąka <b>żytnia</b> ; kwas <b>żytni</b> w proszku cukier; enzymy (ksylanaza; amylaza; lipaza); środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy)]; mieszanka piekarnicza [woda, mąka <b>żytnia</b> , regulator kwasowości (kwas mlekowy, kwas octowy, sól <b>jęczmienny</b> )]; mieszanka piekarnicza [ mąka <b>pszenna</b> ; glukoza; <b>gluten pszenny</b> ; emulgator (mono-i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono-i diacetylwinowym); stabilizatory (difosforany; fosforany wapnia; guma guar); mąka słodowa ( <b>jęczmienna</b> ; <b>pszenna</b> ); cukier; tłuszcz roślinny (palmowy); środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy); enzymy piekarskie; drożdże piekarskie-nieaktywne]; drożdże piekarskie; olej słonecznikowy.	
<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	100g produktu	80g (w jednej porcji)	%RWS* w 80g
	Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1111/266	889/212	11
	Tłuszcz (g)	6	4,9	7
	kw.tł. nasycone (g)	1	0,8	4
	Węglowodany (g)	35	28	11
	W tym cukry (g)	2	1,6	2
	Błonnik (g)	-	-	-
	Białko (g)	13	10	21
	Sól (g)	0,5	0,4	7
<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>	20.12.2021r.			