

SPECYFIKACJA PIECZYWA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	Chleb Kapuśniak		
Nazwa handlowa	Chleb Kapuśniak		
Rodzaj pieczywa			
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	0,40 kg		
Wymiary produktu (długość, szerokość, wysokość)	-		
Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)	Skórka gładka brązowa, miększy ciemny, smak i zapach charakterystyczny dla pieczywa mieszanego.		
Receptura	1.Rozczyn Prawdziwy Chleb	203 kg	
	2.Mąka pszenna typ 750	110 kg	
	3.Kapusta kiszona	75 kg	
	4.Woda	45 l	
	5.Kwas żytni	36 kg	
	6.Mąka żytnia typ 720	35 kg	
	7.Cebula prażona	18 kg	
	8.Sól	7 kg	
	9.Mieszanka piekarnicza	3,5 kg	
	TOTAL	532,5 kg	
Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):	Składniki: rozczyn (mąka żytnia typ 720; woda; kwas pszenny) mąka pszenna typ 750; kapusta kiszona (kapusta; marchew; sól; substancja konserwująca: sorbian potasu); woda; kwas żytni (woda; mąka żytnia typ 720; bakterie do kwasu: produkty przemiału żyta i woda); mąka żytnia typ 720; cebula prażona (cebula; olej roślinny palmowy nieutwardzony; mąka pszenna; sól) sól; mieszanka piekarnicza (gluten pszenny; mąka pszenna; enzymy; środek do przetwarzania mąki: E300).		
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	100 g produktu	150 g produktu
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	255/1066	12,8
	Tłuszcz [g]	1,3	1,9
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	0,3	1,7
	Węglowodany [g]	50,6	19,5

	- w tym cukry [g]	1,4		1,7
	Błonnik [g]	0,2		1,2
	Białko [g]	6,4		12,9
	Sól [g]	2,0		33,9
	*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400KJ/2000kcal)			
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 2 D			
Warunki przechowywania	<75% wilgotności <25°C temperatury w miejscu zacienionym			
Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)	Pieczywo krojone i pakowane każdorazowo na życzenie Klienta w sklepie firmowym. Dopuszczone do pakowania opakowania foliowe i papierowe. Nie wymaga opisu na opakowaniu jednostkowym z uwagi na dostępność specyfikacji.			
Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów	GŁÓWNY TECHNOLOG  <i>Michał Kulasiński</i> 25.03.2025r.			