

## SPECYFIKACJA PIECZYWA

<b>Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)</b>	Prawdziwy Chleb. 1600 gram z kapustą kiszoną i kminkiem	
<b>Nazwa handlowa</b>	Prawdziwy Chleb z kapustą kiszoną i kminkiem	
<b>Rodzaj pieczywa</b>	Pieczywo mieszane produkowane metodą wielofazową	
<b>Nazwa i adres producenta (taki sam jak w KRS)</b>	Jan-Dar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 89-200 Szubin, Zamość ul. Rzemieślnicza 2 NIP: 953-22-70-495	
<b>Masa netto</b>	1600 g	
<b>Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)</b>	śr. 40-45 h 8 - 12cm (+/- 0,5cm)	
<b>Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)</b>	Skórka popękana, brązowa obsypana mąką żytnią mięksisz ciemny, smak i zapach charakterystyczny dla pieczywa mieszanego.	
<b>Receptura</b>	Rozczyn Prawdziwy Chleb.	203,0kg
	Woda	78,0 kg
	Mąka pszenna	76,0 kg
	Mąka żytnia	62,0 kg
	Kwas żytni	18,0 kg
	Kapusta kiszona	15,0 kg
	Posypka mąka żytnia	10,0 kg
	Sól	7,0 kg
	Mieszanka piekarnicza	3,0 kg
	Kminek ziarno	1,0 kg
		<b>TOTAL</b>
<b>Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):</b>	Składniki: rozczyn Prawdziwy chleb [ <b>mąka żytnia</b> ; woda; naturalny zakwas pszenny (woda; <b>mąka pszenna</b> ; woda); kwas żytni (woda; <b>mąka żytnia</b> )] ; woda; <b>mąka pszenna</b> ; <b>mąka żytnia</b> ; <b>kwas żytni</b> [ woda, mąka żytnia, kwasy (kwas mlekowy; kwas octowy); <b>stód jęczmienny</b> ]; kapusta kiszona [ biała kapusta; marchew; sól] posypka <b>mąka żytnia</b> ; sól; mieszanka piekarnicza [ <b>gluten pszenny</b> ; <b>mąka pszenna</b> ; enzymy (amylaza; ksylanaza); przeciwutleniacze (E300)]; kminek ziarno.	
<b>Alergeny</b>	<i>Alergeny wg składu</i> 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	

Wersja 1/1

<b>Wartość odżywcza</b> (zgodnie z rozporządzeniem UE 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)	Wartość odżywcza	100 g produktu		*RWS %
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	1462/349		17,5
	Tłuszcz [g]	3,7		5,2
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	0,6		3,2
	Węglowodany [g]	70,7		27,2
	- w tym cukry [g]	1,7		1,8
	Błonnik [g]	0		0
	Białko [g]	8,4		16,7
	Sól [g]	2,4		40,4
	*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			
<b>Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)</b>	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.			
<b>Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów</b>	24.01.2022r.			