

SPECYFIKACJA PIECZYWA

| | | |
|--|--|----------------|
| Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego) | CHLEB WYSOKOBIAŁKOWY Z METRA | |
| Nazwa handlowa | CHLEB WYSOKOBIAŁKOWY Z METRA | |
| Rodzaj pieczywa | Pieczywo mieszane | |
| 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 | 1,8 KG | |
| Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość) | - | |
| Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.) | Skórka brązowa, chrupiąca. Smak i zapach charakterystyczny dla pieczywa. | |
| 2Receptura | Mieszanka piekarnicza | 10,0 kg |
| | Woda | 8,60kg |
| | Posypka siemię | 0,900kg |
| | Posypka słonecznik | 0,900kg |
| | Posypka sezam | 0,400kg |
| | drożdże | 0,300 kg |
| | TOTAL: | 21,1 kg |
| Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu): (% zawartość składników mających, proszę podać typ dla mąk, składniki złożone proszę rozpisać- wg. stosownych aktów prawnych regulujących oznakowanie opakowań jednostkowych) | Składniki: mieszanka piekarnicza [białko pszenne ; mąka sojowa ; siemię lniane brązowe; nasiona słonecznika; śruta sojowa ; nasiona sezamu ; siemię lniane żółte; mąka z pełnego przemiału pszenicy orkisz ; błonnik jabłkowy; suszony zakwas z pełnego przemiału pszenicy orkisz ; otręby pszenne ; sól; przyprawy; ekstrakt ze słodu jęczmiennego ; woda; posypka (nasiona słonecznika; sezamu ; siemię lniane); drożdże]; woda; posypka siemię lniane [ziarno siemię lniane]; posypka słonecznik [ziarno słonecznika]; posypka sezam[ziarno sezamu]; drożdże. | |
| Alergeny | Alergeny wg składu może zawierać mąkę pszenną, mleko, jaja, orzeszki ziemne, soje, orzechy, nasiona sezamu, seler, gorczyce, tulin i ich produkty pochodne | |
| Obecność GMO (Tak/Nie) | Nie | |

Wersja 1/1

| | | | | |
|---|---|----------------|---|-------------------------|
| Wartość odżywcza (zgodnie z rozporządzeniem UE 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) | Wartość odżywcza | 100 g produktu | - | *RWS % (w 20g produktu) |
| | Wartość energetyczna [kJ/kcal] | 1184/285 | | 13,4 |
| | Tłuszcz [g] | 16,8 | | 23 |
| | - w tym kw. tł. nasycone [g] | 2,2 | | 8,6 |
| | Węglowodany [g] | 6,1 | | 3,2 |
| | - w tym cukry [g] | 2,4 | | 2,1 |
| | Błonnik [g] | 11,8 | | 32 |
| | Białko [g] | 21,4 | | 40 |
| | Sól [g] | 1,47 | | 16,3 |
| | *Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400KJ/2000kcal) | | | |
| Parametry fizyko-chemiczne (wilgotność, kwasowość, zawartość cukrów ogółem, zawartość tłuszczu, zawartość soli itp.) | Zgodnie z PN-A-74108:1996 | | | |
| Cechy mikrobiologiczne | Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi | | | |
| Metale ciężkie | Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi | | | |
| Okres trwałości | do 3D | | | |
| Warunki przechowywania | <25°C | | | |
| Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym) | Pieczywo pakowane na życzenie klienta w woreczki papierowe. | | | |
| Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów | 11.04.2023r. | | | |