

## SPECYFIKACJA PIECZYWA

<b>Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)</b>	<b>CHLEB CEBULARZ 650 G</b>			
<b>Nazwa handlowa</b>	<b>CHLEB CEBULARZ 650 G</b>			
<b>Rodzaj pieczywa</b>	Pieczywo piekarnicze			
<b>Nazwa i adres producenta (taki sam jak w KRS)</b>	Jan-Dar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 89-200 Szubin, Zamość ul. Rzemieśnicza 2			
<b>Masa netto</b>	650 gram			
<b>Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)</b>	-			
<b>Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)</b>	Chleb okrągły. Kolor skórki od brązowego do ciemnobrązowego, charakterystyczny zapach cebulki. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; niedopuszczalne wyroby zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni.			
<b>Receptura</b>	Mąka pszenna	70,0 kg		
	Kwas żytni	50,0 kg		
	Woda	4,0 kg		
	Mąka żytnia	3,0 kg		
	Ziarno słonecznik	10,0 kg		
	Roztwór drożdży	1,5 kg		
	Mieszanka piekarnicza	1,2 kg		
	Cebulka prażona	7,0 kg		
	Natka pietruszki	3,0 kg		
		<b>TOTAL</b>	<b>149,7 kg</b>	
<b>Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):</b> (% zawartość składników malejąco, proszę podać typ dla mąk, składniki złożone proszę rozpisać- wg. stosownych aktów prawnych regulujących oznakowanie opakowań jednostkowych)	Składniki: mąka <b>pszenna</b> 750; kwas żytni [woda; kwasy (kwas mlekowy; kwas octowy) ; sól <b>jęczmienny</b> ]; woda; mąka <b>żytnia</b> 720; ziarno słonecznika; roztwór drożdży [drożdże ; woda]; mieszanka piekarnicza [ <b>gluten pszenny</b> ; mąka <b>pszenna</b> ; olej rzepakowy; enzymy; środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy)]; cebula prażona; natka pietruszki.			
<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	100 g produktu	Jedna porcja – (50 g)	*RWS (1 porcja)
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	1411/337	705/169	8,4
	Tłuszcz [g]	6,3	3,1	4,5
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	0,3	0,15	0,8
	Węglowodany [g]	61,1	31	11,7
	- w tym cukry [g]	1,4	0,7	0,8
	Błonnik [g]	0,2	0,1	0,3
	Białko [g]	9,1	4,5	9,1

	Sól [g]	0,1	0,05	1,1
	*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 1 D			
<b>Warunki przechowywania</b>	<25°C temperatury			
<b>Zdjęcie produktu</b>				
<b>Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)</b>	Produkt pakowany każdorazowo na życzenie Klienta w sklepie firmowym w 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>	12,12.2022r.			