

SPECYFIKACJA PIECZYWA

| | | |
|--|---|-----------------|
| Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego) | Chleb do żurku 300 g | |
| Nazwa handlowa | Chleb do żurku 300 g | |
| 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 | 300 g | |
| Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość) | | |
| Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.) | Skórka gładka brązowa/ ciemno brązowa. Smak i zapach charakterystyczny dla pieczywa mieszanego. | |
| Receptura | Mąka pszenna 750 | 40,0 kg |
| | Woda | 38,0 kg |
| | Kwas żytni | 15,0 kg |
| | Mąka pszenna graham 1850 | 10,0 kg |
| | Mąka żytnia 720 | 10,0 kg |
| | Drożdże roztwór | 4,0 kg |
| | Ciasto martwe | 3,3 kg |
| | Sól | 1,8 kg |
| | Mieszanka piekarnicza | 1,0 kg |
| | TOTAL | 123,1 kg |
| | | |
| Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu): | Składniki: mąka pszenna; woda; kwas żytni [mąka żytnia; woda]; mąka graham 1850; mąka żytnia 720; drożdże roztwór [drożdże; woda]; ciasto martwe [mąka żytnia; sól; woda]; sól; mieszanka piekarnicza [olej roślinny (rzepakowy); emulgator (E472e); tłuszcz roślinny (palmowy);nieaktywny suchy zakwas pszenny; środek do przetwarzania mąki E300; enzym (pszenica)]. | |
| 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 | |

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 100g produktu |
| | Wartość energetyczna [kJ/kcal] | 1033/247 | | 12,3 |
| | Tłuszcz [g] | 1,4 | | 2 |
| | - w tym kw. tł. nasycone [g] | 0,3 | | 1,7 |
| | Węglowodany [g] | 50,9 | | 19,6 |
| | - w tym cukry [g] | 0,9 | | 1 |
| | Błonnik [g] | 0,2 | | 0,7 |
| | Białko [g] | 7,6 | | 15,2 |
| | Sól [g] | 2,4 | | 40,7 |
| *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 2 D | | | |
| Warunki przechowywania | <75% wilgotności <25°C temperatury w miejscu zacienionym | | | |
| Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym) | Pieczywo 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 | 01.03.2023 | | | |