

SPECYFIKACJA

<i>Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)</i>	CIASTEczKA KRUCHE DROżdżOWE Z JAGODAMI	
<i>Nazwa handlowa</i>	CIASTEczKA KRUCHE DROżdżOWE Z OWOCOWE	
	Wyrób cukierniczy	
<i>Nazwa i adres producenta (taki sam jak w KRS)</i>	Jan-Dar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 89-200 Szubin, Zamość ul. Rzemieślnicza 2	
<i>Masa netto</i>	Towar ważony	
<i>Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)</i>	-	
<i>Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)</i>	Kolor i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju asortymentu z musem z rabarbaru. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; niedopuszczalne wyroby zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni.	
<i>Receptura</i>	Ciasto półfrancuskie	43,0 kg
	Mieszanka cukiernicza	24,0 kg
	Pomada wodna	5,0 kg
	Mieszanka cukiernicza	0,6 kg
	TOTAL	37,57 kg
<i>Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu): (% zawartość składników mająco, proszę podać typ dla mąk, składniki złożone proszę rozpisać- wg. stosownych aktów prawnych regulujących oznakowanie opakowań jednostkowych)</i>	Składniki: ciasto półfrancuskie [mąka pszenna ; kwas pszenny ; woda; mieszanka piekarnicza (cukier; mąka pszenna ; suszone jajka ; sól jodowana; białko pszenne ; emulgator (E472e; E482); dodatki piekarnicze (difosforan, E500); polepszacz do mąki(E 300); zagęszczacz (mąka guar); barwnik (betakaroten); enzym; regulator kwasowości (E341)); smalec wieprzowy (tłuszcz wieprzowy 100 %); masa jajowa (jajo kurze; regulator kwasowości (kwas cytrynowy); drożdże piekarskie; mieszanka piekarnicza (mąka pszenna ; glukoza; gluten pszenny ; emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym)); stabilizatory (difosforany; fosforany wapnia; guma guar; mąka słodowa (jęczmienna i pszenna); cukier; tłuszcz roślinny (palmowy); środek do przetwarzania maki (kwas askorbinowy); enzymy piekarskie; drożdże piekarskie (nieaktywne); margaryna (oleje roślinne (palmowy i rzepakowy); woda; emulgator (lecytyna rzepakowa); regulator kwasowości (koncentrat cytrynowy)]; mieszanka cukiernicza [przecier jabłkowy zagęszczony (pozostałości dwutlenku siarki); cukier; aronia 36% (pozostałości dwutlenku siarki); czarna jagoda 0,1%; błonnik; regulator kwasowości (kwas cytrynowy); substancja zagęszczająca (guma guar); substancja żelująca (pektyny); substancja konserwująca (sorbinian-	

	potasu); aromat; barwnik (węgiel roślinny)]; pomada wodna [cukier; syrop glukozowy; woda; substancje zagęszczające (E412); substancje konserwujące (E202); regulator kwasowości (E330); stabilizator (E420); emulgator (E471)]; mieszanka cukiernicza [skrobia modyfikowana].			
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	Jedna porcja – (50 g)	*RWS (1 porcja)
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	1876/448	938/224	11,2
	Tłuszcz [g]	14,6	7,3	10,4
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	6	3	15
	Węglowodany [g]	68	34	13,1
	- w tym cukry [g]	24,3	12,2	13,5
	Błonnik [g]	0,66	0,33	1,3
	Białko [g]	6,2	3,1	6,1
	Sól [g]	0,3	0,2	2,3
	*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 1 D			
Warunki przechowywania	<25°C temperatury			
Zdjęcie produktu				
Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)	Produkt pakowany każdorazowo na życzenie Klienta w sklepie firmowym w opakowania papierowe. Nie wymaga opisu na opakowaniu jednostkowym z uwagi na dostępność specyfikacji			
Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów	12,12.2022r.			