

SPECYFIKACJA PIECZYWA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	Drożdżówka cynamonka	
Nazwa handlowa	Drożdżówka cynamonka	
Rodzaj pieczywa	Wyrób cukierniczy	
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	120 g	
Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)	-	
Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)	Wygląd prawidłowy , barwa od jasnobrązowej do brązowej, smak prawidłowy słodki, zapach swoisty bez obcych, kształt okrągły.	
Receptura	Ciasto półfrancuskie	5,0 kg
	Nadzienie cynamonowe	2,5 kg
	Płatki arachidowe prażone	0,25kg
	Pomada wodna	0,2kg
	Cukier puder	0,2kg
	Razem:	8,15 kg
Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):	Składniki: ciasto półfrancuskie [margaryna (oleje i tłuszcze roślinne: palmowy, rzepakowy i częściowo utwardzony palmowy, woda, emulgatory: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, estry kwasów tłuszczowych i polglicerolu, lecytyny; sól, naturalny przeciwutleniacz czyli mieszanina tokoferoli, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, naturalny aromat i barwnik: karoteny), ciasto mleczne (mąka pszenna , woda, drożdże, polepszacz eistar: mąka pszenna , gluten pszenny , cukier, stabilizatory: difosfirany, fosforany wapnia, guma guar, glukoza, mąka słodowa, jęczmienna i pszenna , olej słonecznikowy, kwas askorbinowy, enzymy piekarskie, drożdże piekarskie nieaktywne), masa jajowa , mieszanka piekarnicza (cukier, mąka pszenna , suszone jajka , sól jodowana, białko pszenne, emulgatory: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono i diacetylowinowym, stearoilomleczan wapnia, dodatki piekarnicze: difosforan, węglany sodu, polepszacz do mąki: kwas askorbinowy, zagęszczacz: mąka guar, barwnik: betakaroten, enzym, regulator kwasowości: fosforany wapnia), kwas pszenny , olej słonecznikowy rafinowany], nadzienie cynamonowe[masło (śmietanka pasteryzowana), cukier puder (dekstroza, skrobia pszenna , tłuszcz palmowy nieutwardzony, olej rzepakowy, etylowanilina, węglan wapnia), płynne żółtko (płynne żółtko 94% woda sorbinian potasu, kwas cytrynowy), mleko w proszku odtłuszczone klasy 1, cynamon], płatki arachidowe prażone, pomada wodna [cukier, syrop glukozowy, woda, sorbinian potasu,	

	kwas cytrynowy, sorbitole, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych] cukier puder.		
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	100g produktu	%RWS* w 100g
	Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2502/598	29,9
	Tłuszcz (g)	32,5	46,5
	W tym kw.tł. nasycone (g)	12,3	61,5
	Węglowodany (g)	63,1	24,3
	W tym cukry (g)	26,2	29,1
	Błonnik (g)	1,2	4,9
	Białko (g)	12,9	25,7
	Sól (g)	1,2	19,6
Parametry fizyko-chemiczne (wilgotność, kwasowość, zawartość cukrów ogółem, zawartość tłuszczu, zawartość soli itp.)	Zgodne z PN-A-74108:1996		
Cechy mikrobiologiczne	Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi		
Metale ciężkie	Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi		
Okres trwałości	do 1D		
Warunki przechowywania	<25°C		
Zdjęcie produktu			
Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)	Pieczywo pakowane każdorazowo na życzenie Klienta w sklepie firmowym. Dopuszczone do pakowania opakowania papierowe. Nie wymaga opisu na opakowaniu jednostkowym z uwagi na dostępność specyfikacji.		
Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów	 PREZES ZARZĄDU inż. Dariusz Grochala 19.09.2025		