

SPECYFIKACJA PIECZYWA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	DROŹDŹÓWKA CYNAMONKA	
Nazwa handlowa	DROŹDŹÓWKA 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	100 g	
Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)	-	
Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)	Kształt okrągły z widocznym zwinięciem kęsów ciasta, przełożone nadzieniem marcepanowym. Dobrze wyrośnięty w kolorze jasno brązowym. Mięksiz równomierny, smak i zapach charakterystyczny dla pieczywa półfrancuskiego.	
Receptura	Ciasto półfrancuskie	5,0 kg
	kruszonka	1,5 kg
	Cukier puderer nietopliwy	0,5 kg
	Cukier kryształ	0,4 kg
	Białko płynne	0,1 kg
	Przyprawa cynamon	0,1 kg
		Total
Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):	<p>Składniki: ciasto półfrancuskie [mąka pszenna; kwas pszenny; woda; mieszanka cukiernicza (cukier; mąka pszenna; suszone jajka; sól jodowana; białko pszenne; emulgator (E472e; E482); dodatki piekarnicze (difosforan; E500); polepszacz do mąki (E300); zagęszczacz (mąka guar); barwnik (betakaroten); enzym; regulator kwasowości (E341); smalec wieprzowy; masa jajowa (jaja kurze; regulator kwasowości (kwas cytrynowy (E330))); drożdże piekarskie; margaryna (oleje roślinne (palmowy; rzepakowy)); woda; emulgator (lecytyna rzepakowa); regulator kwasowości (kwas cytrynowy)); kruszonka [kruszonka [mąka pszenna; cukier biały; margaryna (oleje roślinne (palmowy; częściowo utwardzony palmowy; rzepakowy); woda; emulgator (E471; E475; E322); sól; regulator kwasowości (kwas cytrynowy (E330))); substancja konserwująca (sorbinian potasu (E202)); aromat; barwnik(E160b)]; cukier puder nietopliwy [glukoza; skrobia pszenna; tłuszcze roślinne utwardzone (rzepakowy i palmowy); substancja przeciwzbrylająca (węglan wapnia); aromat]; cukier kryształ; białko płynne [białko jaja kurzego; kwas mlekowy; substancje zagęszczające (guma ksantynowa); stabilizator (siarczan glinu)]; przyprawa cynamon.</p>	
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 porcji (100g produktu)
	Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2274/543	-	27,2
	Tłuszcz (g)	24,7	-	35,3
	W tym kw.tł. nasycone (g)	9,9	-	49,3
	Węglowodany (g)	67,2	-	67,7
	W tym cukry (g)	15,5	-	17,2
	Błonnik (g)	1,2	-	5,1
	Białko (g)	8,6	-	17,3
Sól (g)	0,40,4	-	6,2	
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	01,01,2023.			