

SPECYFIKACJA CIASTA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	Placek Seromakowiec	
Nazwa handlowa/ nie do sprzedaży	Placek Seromakowiec	
Rodzaj ciasta	Wyrób cukierniczy	
Nazwa i adres producenta (taki sam jak w KRS)	Jan-Dar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 89-200 Szubin, Zamość ul. Rzemieśnicza 2 NIP: 953-22-70-495	
Masa netto	Produkt ważony	
Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)	Produkt ważony	
Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)	Kształt prostokątny, nadany przez formę. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju produktu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni.	
Receptura	Masa makowa	4,0 kg
	Masa serowa	4,0 kg
	Biszkopt	1,0 kg
	Cukier puder	0,1 kg
	TOTAL	5,1 kg
Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu): (% zawartość składników malejąco, proszę podać typ dla mąk, składniki złożone proszę rozpisać- wg. stosownych aktów prawnych regulujących oznakowanie opakowań jednostkowych)	Składniki:masa makowa [cukier; mak (37%); mąka pszenna instant , zagęszczacz (skrobia); kakao z obniżoną zawartością tłuszczu, aromat; jaja masa pasteryzowana (jajo kurze; regulator kwasowości: kwas cytrynowy(E300));woda;cukier;margaryna 80% (oleje roślinne (palmowy; rzepakowy); woda; emulgator (E471); sól; regulator kwasowości-kwas cytrynowy (E330); substancja konserwująca- sorbianin potasu (E202); aromat, barwnik-annato(E160b));rodzynki(olej z oliwek; substancje konserwujące: dwutlenek siarki E220);skórka pomarańczowa (skórka pomarańczy; cukier; syrop glukozowo-fruktozowy; regulator kwasowości- kwas cytrynowy; substancja konserwująca-sorbianin potasu; aromat);aromat waniliowy]; masa serowa [twaróg półtłusty (mleko pasteryzowane; kultury bakterii mlekowych); białko jaja (białko kurze, regulator kwasowości: kwas mlekowy (E270); środek zagęszczający: guma ksantanowa E415; stabilizator: siarczan glinu E520); mieszanka cukiernicza (cukier; serwatka w proszku (mleko); skrobia modyfikowana; białka jaja w proszku; odtłuszczone mleko w proszku; glukoza; skrobia pszenna ; substancje żelujące (E516,E339); aromaty; substancja zagęszczająca(E401); sól; substancja spulchniająca (E450));woda;jaja masa pasteryzowana (jajo kurze, regulator kwasowości: kwas cytrynowy(E300));olej słonecznikowy]. 3.Biszkopt [mąka pszenna 550; jaja masa pasteryzowana (jajo kurze, regulator kwasowości: kwas cytrynowy(E300)); cukier	

	kryształ; margaryna 80%(oleje roślinne (palmowy, rzepakowy), woda, emulgator (E471), sól, regulator kwasowości-kwas cytrynowy (E330), substancja konserwująca- sorbiamin potasu (E202), aromat, barwnik-annato(E160b));proszek do pieczenia (substancje spulchniające, pirofosforan dwusodowy, wodorowęglan sodu, mąka pszenna)]. 4.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	100 g produktu		*RWS
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	1776/424		21
	Tłuszcz [g]	17,2		24
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	5,3		26
	Węglowodany [g]	42,7		16
	- w tym cukry [g]	33,4		37
	Błonnik [g]	-		-
	Białko [g]	7,2		14
	Sól [g]	0,33		5
	*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400KJ/2000kcal)			
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 5D			
Warunki przechowywania	Przechowywać w temperaturze 0-8C.			
Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)	Produkt pakowany każdorazowo na życzenie Klienta w sklepie firmowym w kartonie. Nie wymaga opisu na opakowaniu jednostkowym z uwagi na dostępność specyfikacji.			
Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów	10.02.2022r.			