

## SPECYFIKACJA

|  |  |                |
|--|--|----------------|
| <b>Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)</b>   | <b>DESER TORT CZEKOLADOWY KLIN</b>   |                |
| <b>Nazwa handlowa</b>  | <b>DESER TORT CZEKOLADOWY KLIN</b>   |                |
| <b>Rodzaj pieczywa</b>   | Wyrób cukierniczy  |                |
| <b>Nazwa i adres producenta (taki sam jak w KRS)</b>   | Jan-Dar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 89-200 Szubin, Zamość ul. Rzemieślnicza 2  |                |
| <b>Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)</b>  | -  |                |
| <b>Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)</b>   | Smak słodki. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; niedopuszczalne wyroby zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni.   |                |
|  | Krem   | 4,0 kg         |
|  | Błat czekoladowy   | 3,0 kg         |
|  | Mieszanka cukiernicza  | 3,0 kg         |
|  | Czarna porzeczką w żelu  | 1,0 kg         |
|  | Dekoracja czekoladowa  | 0,2 kg         |
|  | <b>TOTAL</b>   | <b>11,2 kg</b> |
| <b>Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):</b> (% zawartość składników malejąco, proszę podać typ dla mąk, składniki złożone proszę rozpisać- wg. stosownych aktów prawnych regulujących oznakowanie opakowań jednostkowych) | Składniki: Krem [mix na bazie <b>mleka</b> ; <b>śmietanki</b> z dodatkiem tłuszczu roślinnego (palmowego)]; czekolada (cukier; miazga kakaowa; tłuszcz kakaowy; tłuszcz roślinny (palmowy); emulgatory (lecytyny z <b>soi</b> (E476))); aromat; żelatyna płynna (woda; żelatyna wieprzowa)]; Błat czekoladowy [masa jajowa ( <b>jaja</b> kurze; regulator kwasowości (kwas cytrynowy); mieszanka cukiernicza (kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu; mąka <b>pszenna</b> ; skrobia <b>pszenna</b> ; emulgatory (E471; E475); skrobia modyfikowana; substancje spulchniające (E500; E450); <b>mleko</b> odtłuszczone w proszku; aromaty; gluten <b>pszeny</b> ; sól; olej rzepakowy; substancje zagęszczająca (E466; E412; E415); mąka <b>pszenna</b> ; cukier kryształ; woda; olej rzepakowy]; Mieszanka cukiernicza [cukier; olej i tłuszcze roślinne (słonecznikowy; palmowy); odtłuszczone kakao w proszku; laktoza (z <b>mleka</b> ); serwatka w proszku (z <b>mleka</b> ); emulgator (lecytyna słonecznikowa (E322)); środek aromatyzujący]; Czarna porzeczką w żelu [czarna porzeczką; cukier; syrop glukozowo-fruktozowy; skrobia modyfikowana; substancja zagęszczająca (guma gellan); regulator kwasowości (kwas cytrynowy); <b>mleczan</b> wapnia; substancje konserwujące (sorbinian potasu; benzoesan sodu)]; Dekoracja czekoladowa [miazga kakaowa; cukier; emulgator (lecytyna słonecznikowa (E322))]. |                |
| <b>Alergeny</b>  | Alergeny wg składu   |                |

|   |  |   |                       |                 |
|---|--|---|-----------------------|-----------------|
|   | może zawierać mąkę pszenną, mleko, jaja, orzeszki ziemne, soje, orzechy, nasiona sezamu, seler, gorczyce, tubin i ich produkty pochodne.                                   |   |                       |                 |
| <b>Obecność GMO (Tak/Nie)</b>   | Nie  |   |                       |                 |
| <b>Wartość odżywcza</b> (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]   | 5860/1400   | 2930/700              | 70              |
|   | Tłuszcz [g]  | 85,8  | 42,9                  | 122,7           |
|   | - w tym kw. tł. nasycone [g]   | 50,4  | 25,2                  | 251,7           |
|   | Węglowodany [g]  | 141,8   | 70,9                  | 54,5            |
|   | - w tym cukry [g]  | 132,2   | 66,1                  | 146,9           |
|   | Błonnik [g]  | 0,9   | 0,45                  | 3,6             |
|   | Białko [g]   | 0,16  | 0,8                   | 18,3            |
|   | Sól [g]  | 0,4   | 0,2                   | 6,9             |
|   |  | *Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400KJ/2000kcal) |                       |                 |
| <b>Parametry fizyko-chemiczne</b> (wilgotność, kwasowość, zawartość cukrów ogółem, zawartość tłuszczu, zawartość soli itp.)       | Zgodnie z PN-A-74108: 1996   |   |                       |                 |
| <b>Cechy mikrobiologiczne</b>   | Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi   |   |                       |                 |
| <b>Metale ciężkie</b>   | Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi   |   |                       |                 |
| <b>Okres trwałości</b>  | Do 5 D   |   |                       |                 |
| <b>Warunki przechowywania</b>   | OD 0-8°C temperatury   |   |                       |                 |
| <b>Zdjęcie produktu</b>   |  |   |                       |                 |
| <b>Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)</b>   | Produkt pakowany każdorazowo na życzenie Klienta w sklepie firmowym w opakowania papierowe. Nie wymaga opisu na opakowaniu jednostkowym z uwagi na dostępność specyfikacji |   |                       |                 |
| <b>Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów</b>   | 12,12.2022r.   |   |                       |                 |