

SPECYFIKACJA PIECZYWA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	Chleb żytni Grocholi	
Nazwa handlowa	Chleb żytni Grocholi	
Rodzaj pieczywa	Pieczywo żytnie	
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	600 g	
Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)		
Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)	Skórka gładka brązowa, miękisz jasny, smak i zapach charakterystyczny dla pieczywa żytniego.	
Receptura	Rozczyn żytni Grocholi	32,3 kg
	Mąka żytnia 720	10,5 kg
	Woda	8,5 kg
	Drożdże roztwór	2,0 kg
	Posypka mąka żytnia 720	1,5 kg
	Sól	0,75 kg
	Mieszanka piekarnicza	0,75 kg
	Płatki ziemniaczane	0,65 kg
	Mieszanka piekarnicza	0,610 kg
	TOTAL	57,56kg
Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):	Składniki: rozczyn żytni [kwas żytni; drożdże; woda; mąka żytnia); mąka żytnia ; woda; drożdże roztwór (drożdże, woda); mąka żytnia; sól; mieszanka piekarnicza (otręby żytnie; woda; mąka żytnia; regulator kwasowości (kwas cytrynowy); kwasy (kwas mlekowy; kwas octowy); płatki ziemniaczane (odwonione ziemniaki; emulgator (E471)); stabilizator (cytrynian sodowy (E-331)) substancja konserwująca (wodosiarczyn sodu (E-222)); przeciwutleniacz (E-320); mieszanka piekarnicza [gluten pszenny; tłuszcz roślinny (palmowy; rzepakowy); wyrób przemiału pszenicy; mąka pszenna preżelatynizowana; środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy (E300)); enzymy piekarnicze (zawierają mąkę pszenną)].	
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	30 g produktu	*RWS % w 30g produktu
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	1000/239	300/71	4
	Tłuszcz [g]	1,6	0,5	1
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	0,33	0,1	0,5
	Węglowodany [g]	50,9	15	6
	- w tym cukry [g]	1,8	0,5	1
	Błonnik [g]	-	-	-
	Białko [g]	4,7	1,4	3
	Sól [g]	1,7	0,5	9
	*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 1D			
Warunki przechowywania	<75% wilgotności <25°C temperatury w miejscu zacienionym			
Zdjęcie produktu				
Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)	Pieczywo krojone i pakowane każdorazowo na życzenie Klienta w sklepie firmowym. Dopuszczone do pakowania opakowania foliowe i papierowe. Nie wymaga opisu na opakowaniu jednostkowym z uwagi na dostępność specyfikacji.			
Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów	24.01.2022r.			