

## SPECYFIKACJA PIECZYWA

<b>Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)</b>	Chleb Grocholi z makiem			
<b>Nazwa handlowa</b>	Chleb Grocholi z makiem			
<b>Rodzaj pieczywa</b>	Pieczywo mieszane pszenno – żytnie			
<b>Nazwa i adres producenta (taki sam jak w KRS)</b>	Jan-Dar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 89-200 Szubin, Zamość ul. Rzemieślnicza 2 NIP: 953-22-70-495			
<b>Masa netto</b>	500 g			
<b>Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)</b>	dł. 30-32cm/ szer.10-12cm/ h 8 - 10cm (+/- 0,5cm)			
<b>Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)</b>	Skórka gładka brązowa, miękisz jasny, smak i zapach charakterystyczny dla pieczywa mieszanego.			
<b>Receptura</b>	Mąka pszenna		75,0 kg	
	Rozczyn chleb Grocholi z makiem		46,5 kg	
	Woda		29,0 kg	
	Drożdże roztwór		6,0 kg	
	Kwas żytni		4,0 kg	
	Sól		2,7 kg	
	Ziarno mak		2,5 kg	
	Mieszanka piekarnicza		1,0 kg	
		<b>TOTAL:</b>		<b>146,7kg</b>
<b>Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):</b>	<b>Składniki: mąka pszenna;</b> rozczyn do chleba [mąka żytnia; woda; kwas żytni(woda; mąka żytnia; rozczyn kwasu żytniego (woda, mąka żytnia; bakterie; sól)); drożdże piekarskie]; woda; drożdże piekarskie roztwór (woda; drożdże); kwas żytni (woda; mąka żytnia; rozczyn kwasu żytniego (woda; mąka żytnia; bakterie; sól)); sól; Ziarno mak; mieszanka piekarnicza [olej rzepakowy; emulgatory (E472e;E472); suchy zakwas pszeny; całkowicie utwardzony olej rzepakowy; środek do przetwarzania mąki (E300); enzymy (amylaza; ksylanaza; lipaza triacyloglicerolowa); pszenica].			
<b>Alergeny</b>	Alergeny wg składu może zawierać mąkę pszenną, mleko, jaja, orzeszki ziemne, soje, orzechy, nasiona sezamu, seler, gorczyce, łubin i ich produkty pochodne			
<b>Obecność GMO (Tak/Nie)</b>	Nie			
<b>Wartość odżywcza (zgodnie z</b>	Wartość odżywcza	100 g	30g produktu	*RWS %

Wersja 1/1

rozporządzeniem UE 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)	produktu		w 30g
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	1186/284	356/85
Tłuszcz [g]	2,3	0,7	1
- w tym kw. tł. nasycone [g]	0,5	0,14	1
Węglowodany [g]	57	17,1	7
- w tym cukry [g]	1	0,3	0,3
Błonnik [g]	-	-	-
Białko [g]	8,8	2,6	5
Sól [g]	2,1	0,6	10
*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 1D		
<b>Warunki przechowywania</b>	<75% wilgotności <25°C temperatury w miejscu zacienionym		
<b>Zdjęcie produktu</b>			
<b>Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)</b>	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.		
<b>Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów</b>	18.01.2022r.		