

## SPECYFIKACJA PIECZYWA

<b>Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)</b>	<b>GASTRONOMIA PIZZA MARGHERITA</b>			
<b>Nazwa handlowa</b>	<b>GASTRONOMIA PIZZA GROCHOLI MARGHERITA</b>			
<b>Rodzaj pieczywa</b>	Pieczywo pszenne wyborowe produkowane metodą jednofazową			
<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>	400 g			
<b>Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)</b>	-			
<b>Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)</b>	Kształt okrągły, dobrze wyrośnięty, powierzchnia w części środkowej wypełniona farszem, skórka złocista do ciemno złocistej, po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury.			
<b>0,435Receptura</b>	Ciasto na pizzę		0,300 kg	
	Sos pomidorowy		0,060 kg	
	Ser mozzarella		0,035 kg	
	Bazyliia świeża		0,005 kg	
	<b>TOTAL</b>			<b>0,400 kg</b>
<b>Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):</b>	<b>Składniki:</b> ciasto na pizzę [mąka pszenna typ 00; woda; sól; drożdże]; sos pomidorowy [pomidory (99,3%); sól]; ser mozzarella [mleko pasteryzowane; sól; bakterie fermentacji mlekowej; podpuszczkę mikrobiologiczną]; bazyliia świeża.			
<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 (zgodnie z rozporządzeniem UE 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)</b>	Wartość odżywcza	100 g produktu		*RWS % w jednej porcji
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	940/225		11,2
	Tłuszcz [g]	3,3		4,7
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	1,4		7,2
	Węglowodany [g]	41,4		15,9
	- w tym cukry [g]	5		5,6
	Błonnik [g]	0,04		0,2
	Białko [g]	6,1		12,3
	Sól [g]	1,1		44,7

Wersja 1/1

	*Referencyjna wartość spożycia dla 2,7przeciętnej osoby dorosłej (8400KJ/2000kcal)
<b>Parametry fizyko-chemiczne</b> (wilgotność, kwasowość, zawartość cukrów ogółem, zawartość tłuszczu, zawartość soli itp.)	Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi
<b>Cechy mikrobiologiczne</b>	Brak oznak pleśnienia i oznak wskazujących na zepsucie
<b>Metale ciężkie</b>	Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi
<b>Okres trwałości</b>	do 1D
<b>Warunki przechowywania</b>	<75% wilgotności <8°C temperatury przed wypiekiem, po wypieku <25°C
<b>Zdjęcie produktu</b>	
<b>Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)</b>	Produkt pakowany w karton do pizzy.
<b>Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów</b>	01,03,2023