

## SPECYFIKACJA PIECZYWA

<b>Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)</b>	Pizza z pieczarkami	
<b>Nazwa handlowa</b>	Pizza z pieczarkami z piekarni	
<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>	150g	
<b>Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)</b>	-	
<b>Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)</b>	Kształt prostokątny, 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>Receptura</b>	Ciasto pizza	0,070 kg
	Ser wiórki	0,025 kg
	Pieczarki	0,025 kg
	Sos pomidorowy	0,020 kg
	Cebula czerwona	0,010 kg
	<b>TOTAL</b>	<b>150g</b>
<b>Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):</b>	<p><b>Składniki:</b> ciasto pizza [mąka <b>pszenna</b>; kwas <b>pszenny</b>; woda; oregano; sól; mieszanka piekarnicza (mąka <b>pszenna</b>; glukoza; <b>gluten pszenny</b>; emulgator (mono-i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono-i diacetylowinowym); stabilizatory (difosforany; fosforany wapnia; guma guar); mąka słodowa(<b>jęczmienna</b>; <b>pszenna</b>); cukier; tłuszcz roślinny(palmowy); środek do przetwarzania mąki(kwas askorbinowy); enzymy piekarskie; drożdże piekarskie-nieaktywne); drożdże piekarskie]; ser wiórki [<b>mleko</b> odtłuszczone; tłuszcz roślinny; stabilizator chlorek wapnia; podpuszczka; kultury bakterii serowarskich; sól spożywcza; barwnik; skrobia ziemniaczana; mieszanka gazów]; pieczarki (pieczarki krojone; woda; sól; regulator kwasowości-kwas cytrynowy; przeciwutleniacze-kwas askorbinowy i <b>pirosiarczyn sodu</b>); sos pomidorowy [warzywa 43% (cebula; papryka; cukinia); pieczarka – 16%; woda; koncentrat pomidorowy 37%-owy – 12%, cukier; ocet spirytusowy; skrobia modyfikowana; sól; olej rzepakowy; aronia; błonnik <b>pszenny</b> (bezglutenowy); mieszanka przypraw]; cebula czerwona;</p> <p>*w wyrobie gotowym.</p>	

<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</b> (zgodnie z rozporządzeniem UE 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)	Wartość odżywcza	100 g produktu	Jedna porcja – 1 szt. (150 g)	*RWS % w jednej porcji (150g)
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	1292/309	1938/463	23
	Tłuszcz [g]	8,2	12,3	18
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	3,8	5,6	28
	Węglowodany [g]	42,1	63,1	24
	- w tym cukry [g]	2,1	3,1	3
	Błonnik [g]	-	-	-
	Białko [g]	7	10,4	21
	Sól [g]	1,7	2,6	43
	*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 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>	Pieczywo pakowane 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>	11.02.2022r.			