

## SPECYFIKACJA PIECZYWA

<b>Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)</b>	<b>GASTRONOMIA ZAPIEKANKA MARGHARITA</b>	
<b>Nazwa handlowa</b>	<b>GASTRONOMIA ZAPIEKANKA PSZENNA MARGHARITA XXL</b>	
<b>Rodzaj pieczywa</b>	Pieczywo pszenne	
<b>Nazwa i adres producenta (taki sam jak w KRS)</b>	Jan-Dar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 89-200 Szubin, Zamość ul. Rzemieśnicza 2 NIP: 953-22-70-495	
<b>Masa netto</b>	160 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>	Bułka pszenna	8,0 kg
	Ser mozzarella	3,0 kg
	Sos pomidorowy	2,55 kg
	<b>TOTAL</b>	<b>13,55 kg</b>
<b>Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):</b>	<b>Składniki:</b> Bułka pszenna [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; sól; smalec wieprzowy]; ser mozzarella [ <b>mleko</b> pasteryzowane; sól; bakterie fermentacji <b>mlekowej</b> ; podpuszczkę mikrobiologiczną]; sos pomidorowy [pomidory (99,3%); sól] .	
<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	160 g W jednej porcji	*RWS % w jednej porcji
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	2634/630	4214/1007	50,4
	Tłuszcz [g]	13,6	21,8	31,1
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	6,4	10,3	51,4
	Węglowodany [g]	107,7	172,4	66,3
	- w tym cukry [g]	11,3	18	20
	Błonnik [g]	0,3	0,5	1,8
	Białko [g]	16,5	26,4	52,7
	Sól [g]	6,6	10,6	177,6
*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>	Produkt pakowany w opakowanie do zapiekanek lub podawany na miejscu			
<b>Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów</b>	01,03,2023			