

## SPECYFIKACJA PIECZYWA

<b>Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)</b>	Bułka wiejska			
<b>Nazwa handlowa</b>	Bułka wiejska			
<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>	70g			
<b>Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)</b>	-			
<b>Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)</b>	<b>Skórka od jasnobrązowej do brązowej, smak i zapach charakterystyczny dla takiego rodzaju pieczywa .</b>			
<b>Receptura</b>	Mąka pszenna typ 550		90,0 kg	
	Woda		40,0 kg	
	Kwas pszenny		20,0 kg	
	Mieszanka piekarnicza		3,0 kg	
	Smalec		2,5 kg	
	Drożdże piekarskie		2,5 kg	
	Sól		2,0 kg	
		<b>TOTAL:</b>	<b>160,0 kg</b>	
<b>Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):</b> (% zawartość składników malejąco, proszę podać typ dla mąk, składniki złożone proszę rozpisać- wg. stosownych aktów prawnych regulujących oznakowanie opakowań jednostkowych)	Składniki: <b>mąka pszenna 550</b> ; woda; <b> kwas pszenny</b> (mączka z zarodków <b>pszenicy</b> , zmielone produkty <b>pszenne</b> , kultury starterowe); mieszanka piekarnicza [ <b>mąka pszenna</b> , glukoza; <b>gluten pszenny</b> ; emulgator (mono-i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono-i diacetylowinowym); stabilizatory (difosforany, fosforany wapnia; guma guar); <b>mąka słodowa (jęczmienna, pszenna)</b> ; cukier; tłuszcz roślinny (palmowy); środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy); enzymy piekarskie; drożdże piekarskie-nieaktywne]; smalec wieprzowy; drożdże piekarskie; 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 (zgodnie z rozporządzeniem UE 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom</b>	Wartość odżywcza	100 g produktu	70g ( jedna porcja)	*RWS % (w jednej porcji)

Wersja 1/1

<i>informacji na temat żywności)</i>	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	1285/307	900/215	11
	Tłuszcz [g]	3,7	2,6	4
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	1,6	1,1	6
	Węglowodany [g]	59	41,6	16
	- w tym cukry [g]	1	0,7	1
	Błonnik [g]	-	-	-
	Białko [g]	0,6	0,4	18
	Sól [g]	1,6	1,1	18
	*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400KJ/2000kcal)			
<b>Parametry fizyko-chemiczne</b> (wilgotność, kwasowość, zawartość cukrów ogółem, zawartość tłuszczu, zawartość soli itp.)	Zgodne 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>	<25°C			
<b>Zdjęcie produktu</b>				
<b>Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)</b>	Pieczywo pakowane na życzenie klienta w woreczki papierowe.			
<b>Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów</b>	10.01.2022r.			