

SPECYFIKACJA PIECZYWA

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-----------------------|
| Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego) | CHLEB MARATON- FORMA | | | |
| Nazwa handlowa | CHLEB MARATON- FORMA | | | |
| Rodzaj pieczywa | Pieczywo mieszane | | | |
| Nazwa i adres producenta (taki sam jak w KRS) | Jan-Dar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 89-200 Szubin, Zamość ul. Rzemieślnicza 2 NIP: 953-22-70-495 | | | |
| Masa netto | 350 g | | | |
| Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość) | - | | | |
| Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.) | Kształt prostokątny nadawny przez formę, skórka brązowa do ciemnobrązowej, zapach charakterystyczny dla pieczywa mieszanego, smak charakterystyczny dla tego rodzaju pieczywa. | | | |
| | Woda | 10,0 kg | | |
| Skład: | Mieszanka piekarnicza | 6,0 kg | | |
| | Mąka pszenna 750 | 6,0 kg | | |
| | Mąka żytnia 720 | 5,0 kg | | |
| | Drożdże | 0,6 kg | | |
| | TOTAL: | 27,6 kg | | |
| Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu): | Składniki: woda; mieszanka piekarnicza [płatki owsiane ; śruta łubinowa ; nasiona słonecznika; zarodki pszenne ; gluten pszenny ; pestki dyni; sól; mąka pszenna ; nasiona sezamu ; kawałki jabłek; suszony zakwas żytni ; mąka łubinowa ; mąka ze sodu pszennego ; środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy)]; mąka pszenna 750 ; mąka żytnia 720 ; drożdże. | | | |
| Alergeny | Alergeny wg składu może zawierać mąkę pszenną, mleko, jaja, orzeszki ziemne, soje, orzechy, nasiona sezamu, seler, gorczyce, łubin i ich produkty pochodne | | | |
| Obecność GMO (Tak/Nie) | Nie | | | |
| Wartość odżywcza (zgodnie z rozporządzeniem UE 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) | Wartość odżywcza | 100 g produktu | 30g produktu | *RWS % w 30g produktu |
| | Wartość energetyczna [kJ/kcal] | 1880/450 | 564/135 | 6,7 |
| | Tłuszcz [g] | 7,4 | 2,2 | 3,2 |
| | - w tym kw. tł. nasycone [g] | 1,2 | 0,4 | 1,9 |
| | Węglowodany [g] | 73,6 | 22,1 | 8,5 |
| | - w tym cukry [g] | 3,8 | 1,1 | 1,3 |
| | Błonnik [g] | 6,8 | 2 | 8,2 |
| | Białko [g] | 18,1 | 5,4 | 10,9 |
| | Sól [g] | 2,5 | 07 | 12,7 |
| *Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400KJ/2000kcal) | | | | |

Wersja 1/1

| | |
|--|--|
| Parametry fizyko-chemiczne (wilgotność, kwasowość, zawartość cukrów ogółem, zawartość tłuszczu, zawartość soli itp.) | Zgodne z PN-A-74108:1996 |
| Cechy mikrobiologiczne | Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi |
| Metale ciężkie | Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi |
| Okres trwałości | do 2D |
| Warunki przechowywania | <75% wilgotności <25°C temperatury w miejscu zacienionym |
| Zdjęcie produktu | |
| Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym) | 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. |
| Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów | 01,01,2023r |