

## SPECYFIKACJA PIECZYWA

<b>Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)</b>	Prawdziwy Chleb z gotowanymi ziemniakami		
<b>Nazwa handlowa</b>	Prawdziwy Chleb z gotowanymi ziemniakami		
<b>Rodzaj pieczywa</b>	Pieczywo mieszane produkowane metodą wielofazową		
<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>	1600 g		
<b>Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)</b>	śr. 40-45 h 8 - 12cm (+/- 0,5cm)		
<b>Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)</b>	Skórka popękana, brązowa obsypana mąką żytnią mięksisz ciemny, smak i zapach charakterystyczny dla pieczywa mieszanego.		
<b>Receptura</b>	Rozczyn Prawdziwy Chleb.	203,0kg	
	Woda	78,0 kg	
	Mąka pszenna	76,0 kg	
	Mąka żytnia	62,0 kg	
	Ziemniaki	30,0 kg	
	Kwas żytni	18,0 kg	
	Posypka mąka żytnia	10,0 kg	
	Sól	7,0 kg	
	Mieszanka piekarnicza	3,0 kg	
		<b>TOTAL</b>	<b>487,0 kg</b>
<b>Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):</b>	Składniki: rozczyn Prawdziwy chleb [ <b>mąka żytnia</b> ; woda; naturalny zakwas pszenny (woda; mąka <b>pszenna</b> ; woda); ziemniaki; kwas żytni (woda; <b>mąka żytnia</b> )] ; woda; <b>mąka pszenna</b> ; <b>mąka żytnia</b> ; kwas żytni [ woda, <b>mąka żytnia</b> , kwasy (kwas mlekowy; kwas octowy); stód <b>jęczmienny</b> ; posypka mąka <b>żytnia</b> ; sól; mieszanka piekarnicza [gluten pszenny; mąka pszenna; enzymy (amylaza; ksylanaza); przeciwutleniacze (E300)].		
<b>Alergeny</b>	<i>Alergeny wg składu</i> 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</b>	Wartość odżywcza	100 g produktu	*RWS %

Wersja 1/1

<i>rozporządzeniem UE 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)</i>	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	1391/333		16,6
	Tłuszcz [g]	1,6		2,3
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	0,4		1,8
	Węglowodany [g]	71,7		27,6
	- w tym cukry [g]	1,7		1,9
	Błonnik [g]	0,2		0,6
	Białko [g]	7,6		15,2
	Sól [g]	2,4		39,7
	*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 etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)</b>	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.			
<b>Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów</b>	24.01.2022r.			