

SPECYFIKACJA PIECZYWA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	Prawdziwy Chleb słodowy ze słonecznikiem i sezamem		
Nazwa handlowa	Prawdziwy Chleb słodowy ze słonecznikiem i sezamem		
Rodzaj pieczywa	Pieczywo mieszane produkowane metodą wielofazową		
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	1600 g		
Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)	śr. 40-45 h 8 - 12cm (+/- 0,5cm)		
Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)	Skórka popękana, brązowa obsypana mąką żytnią mięksisz ciemny, smak i zapach charakterystyczny dla pieczywa mieszanego.		
Receptura	Rozczyn Prawdziwy Chleb.	203,0kg	
	Woda	78,0 kg	
	Mąka pszenna	76,0 kg	
	Mąka żytnia	62,0 kg	
	Kwas żytni	18,0 kg	
	Posypka mąka żytnia	10,0 kg	
	Sól	7,0 kg	
	Słód żytni	6,0 kg	
	Słonecznik ziarno	6,0 kg	
	Sezam ziarno	3,0 kg	
	Mieszanka piekarnicza	3,0 kg	
		TOTAL	472 kg
Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):	Składniki: rozczyn Prawdziwy chleb [mąka żytnia ; woda; naturalny zakwas pszenny (woda; mąka pszenna ; woda); kwas żytni (woda; mąka żytnia)] ; woda; mąka pszenna ; mąka żytnia ; kwas żytni [woda, mąka żytnia , kwasy (kwas mlekowy; kwas octowy); słód jęczmienny ; posypka mąka żytnia ; sól; słód żytni [żyto ; woda]; słonecznik ziarno; sezam ziarno; mieszanka piekarnicza [gluten pszenny ; mąka pszenna ; enzymy (amylaza; ksylanaza); przeciwutleniacze (E300)].		
Alergeny	<i>Alergeny wg składu</i> 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	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]	1164/278		14
	Tłuszcz [g]	1,4		2
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	0,32		2
	Węglowodany [g]	59,8		23
	- w tym cukry [g]	1,4		2
	Błonnik [g]	-		-
	Białko [g]	6,6		13
	Sól [g]	2,1		34
	*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400KJ/2000kcal)			
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 1D			
Warunki przechowywania	<25°C			
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	24.01.2022r.			