

## SPECYFIKACJA PIECZYWA

<b>Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)</b>	Chleb ze smalcem 500 gram	
<b>Nazwa handlowa</b>	Chleb ze smalcem 500 gram	
<b>Rodzaj pieczywa</b>	Pieczywo pszenno - żytnie 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>	500 g	
<b>Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)</b>	dł. 30-32cm/szer. 10-12cm/h 8-10cm (+/- 0,5cm)	
<b>Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)</b>	Skórka gładka brązowa, miękisz jasny, smak i zapach prawidłowy, bez zapachów obcych.	
<b>Receptura</b>	Mąka pszenna 750	75,0 kg
	Rozczyn chleb zwykły	46,5 kg
	Woda	29,0 kg
	Mąka żytnia 720	6,0 kg
	Drożdże roztwór	6,0 kg
	Kwas żytni	4,0 kg
	Smalec wieprzowy	3,0 kg
	Sól	2,7 kg
	Mieszanka piekarnicza	1,0kg
	<b>TOTAL</b>	<b>173,2kg</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: mąka <b>pszenna</b> ; rozczyn chleb zwykły [mąka <b>żytnia</b> ; woda; drożdże]; woda; mąka <b>żytnia</b> ; drożdże; kwas żytni [woda; mąka <b>żytnia</b> ; mąka <b>żytnia</b> razowa; susz chleba mieszanego (mąka <b>pszenna</b> , mąka <b>żytnia</b> )]; smalec (tłuszcz wieprzowy); sól; mieszanka piekarnicza (gluten <b>pszenny</b> ; mąka <b>pszenna</b> ; enzymy: amylaza; ksylanaza; środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy)].	
<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</b> (zgodnie z rozporządzeniem UE 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)	Wartość odżywcza	100 g produktu	*RWS % w 100g produktu
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	1272/304	15
	Tłuszcz [g]	3,8	5
	- w tym kw.tł. nasycone [g]	1,5	7
	Węglowodany [g]	58,8	23
	-w tym cukry [g]	1,1	1
	Błonnik [g]	-	-
	Białko [g]	8,5	17
	Sól [g]	2	34
<b>Parametry fizyko-chemiczne</b> (wilgotność, kwasowość, zawartość cukrów ogółem, zawartość tłuszczu, zawartość soli itp.)	Zgodnie 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 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>	01.02.2021r.		