

## SPECYFIKACJA PIECZYWA

<b>Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)</b>	<b>DROŹDŹÓWKA OKRĄGŁA Z NADZIENIEM MARCEPANOWYM</b>	
<b>Nazwa handlowa</b>	<b>DROŹDŹÓWKA OKRĄGŁA Z NADZIENIEM MARCEPANOWYM</b>	
<b>Rodzaj pieczywa</b>	Wyrób cukierniczy	
<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>	100 g	
<b>Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)</b>	-	
<b>Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)</b>	Kształt okrągły z widocznym zwinięciem kęsów ciasta, przełożone nadzieniem marcepanowym. Dobrze wyrośnięty w kolorze jasno brązowym. Mięksiz równomierny, smak i zapach charakterystyczny dla pieczywa półfrancuskiego.	
<b>Receptura</b>	Ciasto półfrancuskie	5,6 kg
	Mieszanka cukiernicza	2,9kg
	kruszonka	1,9 kg
	Cukier puder nietopliwy	0,5 kg
	<b>Total</b>	<b>10,9 kg</b>
<b>Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):</b>	<p><b>Składniki:</b> ciasto półfrancuskie [<b>mąka pszenna</b>; kwas pszenny; woda; mieszanka cukiernicza (cukier; <b>mąka pszenna</b>; suszone <b>jajka</b>; sól jodowana; <b>białko pszenne</b>; emulator (E472e; E482); dodatki piekarnicze (difosforan; E500); polepszacz do mąki (E300); zagęszczacz (mąka guar); barwnik (betakaroten); enzym; regulator kwasowości (E341); smalec wieprzowy; masa jajowa (<b>jaja</b> kurze; regulator kwasowości (kwas cytrynowy (E330))); drożdże piekarskie; margaryna (oleje roślinne (palmowy; rzepakowy))); woda; emulgator (lecytyna rzepakowa); regulator kwasowości (koncentrat cytrynowy)]; mieszanka cukiernicza [percepan (pestki moreli; cukier; woda; syrop cukru inwertowanego; skrobia); cukier; woda; syrop cukru inwertowanego; <b>białko jaja</b> w proszku; substancja zagęszczająca (mączka chleba świętojańskiego); substancja konserwująca (kwas sorbowy); aromat]; rodzyнки (rodzyńki; olej z oliwek; substancja konserwująca (dwutlenek siarki (E220))); kruszonka [kruszonka [<b>mąka pszenna</b>; cukier biały; margaryna (oleje roślinne (palmowy; częściowo utwardzony palmowy; rzepakowy); woda; emulgator (E471; E475; E322); sól; regulator kwasowości (kwas cytrynowy (E330))); substancja konserwująca (sorbinian potasu (E202)); aroma; barwnik(E160b)]; cukier puder nietopliwy [glukoza; <b>skrobia pszenna</b>; tłuszcze roślinne utwardzone (rzepakowy i palmowy); substancja przeciwzbrylająca (węglan wapnia); aromat].</p>	

<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</b> (zgodnie z rozporządzeniem UE 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)	Wartość odżywcza	100g produktu	-	%RWS* w porcji (100g) produktu
	Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2556/611	-	30,5
	Tłuszcz (g)	26,6	-	38
	W tym kw.tł. nasycone (g)	10,9	-	54,4
	Węglowodany (g)	79,8	-	30,7
	W tym cukry (g)	31,8	-	35,3
	Błonnik (g)	0,5	-	2,1
	Białko (g)	7,8	-	15,7
	Sól (g)	0,32	-	5,3
<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</b> (opisy na opakowaniu jednostkowym)	Pieczywo pakowane każdorazowo na życzenie Klienta w sklepie firmowym. Dopuszczone do pakowania opakowania papierowe. Nie wymaga opisu na opakowaniu jednostkowym z uwagi na dostępność specyfikacji.			
<b>Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów</b>	01,01,2023.			