

SPECYFIKACJA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	PLACEK KARAIBSKI	
Nazwa handlowa	PLACEK KARAIBSKI	
Rodzaj pieczywa	Pieczywo cukiernicze	
Nazwa i adres producenta (taki sam jak w KRS)	Jan-Dar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 89-200 Szubin, Zamość ul. Rzemieślnicza 2	
Masa netto	TOWAR WAŻONY	
Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)	-	
Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)	Ciasto czekoladowe z widocznym wzorem serowo marcepanowym. Wyłożony śliwką ,posypany kruszonką, wykończony żelem .Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni.	
Receptura	Mieszanka cukiernicza	2,0 kg
	Kruszonka	1,2 kg
	Masa serowo marcepanowa	1,1 kg
	Masa jajowa	1,0 kg
	Olej słonecznikowy	0,9 kg
	Owoc śliwka	0,6 kg
	Mieszanka cukiernicza	0,1 kg
	Mieszanka cukiernicza	0,005 kg
	TOTAL	6,905kg
Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu): (% zawartość składników mająco, proszę podać typ dla mąk, składniki złożone proszę rozpisać- wg. stosownych aktów prawnych regulujących oznakowanie opakowań jednostkowych)	Składniki: mieszanka cukiernicza [cukier; mąka pszenna ; czekolada w proszku (cukier; miazga kakaowa; kakao o obniżonej zawartości tłuszczu); kakao o obniżonej zawartości tłuszczu; skrobia modyfikowana (E1414); mleko w proszku pełne maltodekstryna; skrobia pszenna ; laktoza ; środki spulchniające (E575; E500 ii); aromat identyczny z naturalnym; sól]; kruszonka [mąka pszenna ; cukier; margaryna 80% (oleje i tłuszcze roślinne; palmowy i w jego frakcje w zmiennych proporcjach); woda; emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych); lecytyny; sól (0,3%); regulator kwasowości (kwas cytrynowy)]; masa serowo marcepanowa [woda; cukier; serwatka w proszku(z mleka); skrobia modyfikowana; substancja zagęszczająca (celuloza); kwas (kwas cytrynowy); substancje konserwujące (sorbiniian potasu); aromat; masa marcepanowa (pestki moreli; cukier; migdały ; woda; syrop glukozowy; substancja konserwująca (E202); regulator kwasowości (E330)); cukier puder; masa jajowa (jaja kurze; regulator kwasowości; kwas cytrynowy (E330))]. masa jajowa [jaja kurze; regulator kwasowości (kwas cytrynowy)]; olej słonecznikowy; owoc śliwka;	

	mieszanka cukiernicza [woda; cukier; syrop glukozowy; substancja żelująca (E440); kwas (E330); substancja konserwująca (E202); substancje zagęszczające (410)]; mieszanka cukiernicza [woda; aromat; stabilizator (guma ksantanowa (E415)); barwnik (azorubina (E122)); substancje konserwujące (benzoesan sodu (E211)); sorbinian potasu (E220); regulator kwasowości (kwas cytrynowy (E330))].			
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	Jedna porcja – (50 g)	*RWS (1 porcja)
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	1960/468	980/234	11,7
	Tłuszcz [g]	21,2	10,6	15,2
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	4,8	2,4	12,2
	Węglowodany [g]	40,8	20,4	7,9
	- w tym cukry [g]	21,4	10,7	11,9
	Błonnik [g]	1,3	0,7	2,6
	Białko [g]	5,8	2,9	5,8
	Sól [g]	1	0,5	8,3
	*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400KJ/2000kcal)			
Parametry fizyko-chemiczne (wilgotność, kwasowość, zawartość cukrów ogółem, zawartość tłuszczu, zawartość soli itp.)	Zgodnie z PN-A-74108: 1996			
Cechy mikrobiologiczne	Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi			
Metale ciężkie	Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi			
Okres trwałości	Do 4 D			
Warunki przechowywania	<75% wilgotności <25°C temperatury			
Zdjęcie produktu				
Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)	Ciastko pakowane każdorazowo na życzenie Klienta w sklepie firmowym w opakowania 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.			