


## SPECYFIKACJA

<b>Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)</b>	Placek piernik tradycyjny	
<b>Nazwa handlowa</b>	Placek piernik tradycyjny	
<b>Rodzaj ciasta</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>	Produkt ważony	
<b>Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)</b>	-	
<b>Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)</b>	Kształt prostokątny, nadany przez formę. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju produktu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni.	
<b>Receptura</b>	1. Biszkopt piernikowy	2,0kg
	2. Powidła śliwkowe	2,0kg
	3. Polewa czekoladowa ciemna	1,0kg
	4. Polewa czekoladowa biała	0,100kg
	TOTAL:	5,1 kg
<b>Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu):</b>	Skład: biszkopt piernikowy [ mieszanka cukiernicza ( mąka <b>pszenna</b> typ 500 ( <b>gluten</b> ); cukier; syrop glukozowy w proszku; mąka <b>pszenna</b> extra modyfikowana hydrotermicznie ( <b>gluten</b> ); skrobia <b>pszenna</b> natywna ( <b>gluten</b> ); barwniki; E150c karmel amoniakalny; przyprawa korzenna (cynamon; mąka <b>pszenna</b> ; goździki; kolendra; kakao; imbir; ziele angielskie; anyż; pieprz czarny); <b>mleko</b> piekarskie; środek spulchniając (E500ii )wodorowęglan sodu; stabilizator (E450i) difosforan disodowy; sól; aromat piernikowy (mieszanina substancji aromatycznych; maltodekstryna; glukoza; E14 guma arabska; E440 pektyna); emulgatory (E471 mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, guma ksantanowa); <b>jaja</b> masa pasteryzowana ( <b>jajo</b> kurze; regulator kwasowości: kwas cytrynowy); olej słonecznikowy; woda]; powidła śliwkowe [śliwki (pozostałość dwutlenku siarki); cukier; barwnik (karmel amoniakalny regulator kwasowości ( kwas cytrynowy); polewa czekoladowa ciemna [cukier; miazga kakaowa; tłuszcz kakaowy; tłuszcz roślinny(palmowy); emulgatory (lecytyny ( z <b>soi</b> ); E476; aromat; masa kakaowa minimum 38%]; polewa czekoladowa biała [cukier; nieuwodornione tłuszcze i oleje roślinne (tłuszcze; palmowy); oleje ( <b>sojowy</b> ; rzepakowy i słonecznikowy w różnych proporcjach); półtłuste <b>mleko</b> w proszku 30%; emulgator (lecytyna <b>sojowa</b> (E322);aromaty].	
<b>Alergeny</b>	<b>Alergeny wg składu</b> 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
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	2240/535		27
	Tłuszcz [g]	28,9		41
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	11,7		58
	Węglowodany [g]	51,1		20
	- w tym cukry [g]	50,3		56
	Błonnik [g]	-		-
	Białko [g]	4,6		9
	Sól [g]	0,14		2
	*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400KJ/2000kcal)			
<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>	5 D			
<b>Warunki przechowywania</b>	Przechowywać w temperaturze 0-8 °C .			
<b>Zdjęcie produktu</b>				
<b>Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)</b>	Produkt pakowany każdorazowo na życzenie Klienta w sklepie firmowym w kartonie. Nie wymaga opisu na opakowaniu jednostkowym z uwagi na dostępność specyfikacji.			
<b>Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów</b>	27.01.2022r.			