

SPECYFIKACJA PIECZYWA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	KANAPKA ZE SCHABEM IG	
Nazwa handlowa	KANAPKA ZE SCHABEM IG	
Rodzaj pieczywa	-	
Nazwa i adres producenta (taki sam jak w KRS)	Jan-Dar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 89-200 Szubin, Zamość ul. Rzemieśnicza 2 NIP: 953-22-70-495	
Masa netto	150 g	
Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)	-	
Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)	Wynikające bezpośrednio z zastosowanych składników; niedopuszczalny wygląd, smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni.	
Receptura	Bułka razowo żytnia IG	0,07 kg
	Schab pieczony	0,03 kg
	Pomidory	0,014 kg
	Sos czosnkowy	0,013 kg
	Ogórek zielony	0,010 kg
	Sałata dekoracyjna/lodowa	0,008 kg
	Czerwona cebula	0,005 kg
	TOTAL	150 g
Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu): (% zawartość składników malejąco, proszę podać typ dla mąk, składniki złożone proszę rozpisać- wg. stosownych aktów prawnych regulujących oznakowanie opakowań jednostkowych)	Składniki; bułka razowo żytnia IG [woda; mąka żytnia typ 2000; mąka żytnia typ 720; mieszanka piekarnicza [gluten pszenny ; siemię lniane; ziarno słonecznika; sól; mąka żytnia ; kwas żytni w proszku; cukier; enzymy (ksylanaza; amylaza; lipaza); środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy)] mieszanka piekarnicza [woda; mąka żytnia ; regulator kwasowości (kwas mlekowy; kwas octowy; sól jęczmienny); mieszanka piekarnicza [mąka pszenna ; glukoza; gluten pszenny ; emulgator (mono-i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono-i diacetylowinowym); stabilizatory (difosforany; fosforany wapnia; guma guar); mąka słodowa (jęczmienna ; pszenna); cukier; tłuszcz roślinny (palmowy); środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy); enzymy piekarskie; drożdże piekarskie-nieaktywne]; drożdże piekarskie; olej słonecznikowy. schab pieczony [schab wieprzowy (95%); sól (1,8%); olej roślinny rzepakowy; musztarda (gorczyca biała i czarna; woda; ocet spirytusowy; cukier; sól; przyprawy; benzoesan sodu); koncentrat pomidorowy; pieprz czarny; papryka słodka; czosnek]; Pomidory; Sos czosnkowy [oleju rzepakowy; woda; cukier; musztarda (woda; gorczyca ; ocet spirytusowy; cukier; sól); ocet spirytusowy; mleko w proszku odtłuszczone; sól; ekstrakt z czosnku i czosnek granulowany; skrobia	

	modyfikowana; substancje zagęszczające (guma guar; guma ksantanowa); substancje konserwujące (benzoian sodu; sorbinian potasu); regulator kwasowości (kwas cytrynowy); aromat naturalny; barwnik (karoteny); przeciwutleniacz (sól; wapniowo- disodowa)]; Ogórek zielony; Sałata dekoracyjna/lodowa; czerwona cebula.			
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 – (150 g)	*RWS (1 porcja)
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	1043/249	1565/374	18,7
	Tłuszcz [g]	7,7	11,5	16,5
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	2	2,9	14,7
	Węglowodany [g]	27,6	41,4	15,9
	- w tym cukry [g]	2,1	3,2	3,6
	Błonnik [g]	6,6	10	39,8
	Białko [g]	14,3	21,5	43
	Sól [g]	0,9	1,4	23,1
	*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 1 D			
Warunki przechowywania	<8°C Transport i magazynowanie w warunkach chłodniczych tj. do 8°C w pojemnikach z tworzywa sztucznego oznaczonych nazwą i datą przydatności do spożycia.			
Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)	pojemnikach z tworzywa sztucznego oznaczonych nazwą, datą przydatności do spożycia z uwagi na dostępność specyfikacji i obrót wewnętrzny nie wymaga specyfikacji na opakowaniu transportowym.			
Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów	12.12.2022r.			