

SPECYFIKACJA PIECZYWA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	KANAPKA ZE SCHABEM FITNESS	
Nazwa handlowa	KANAPKA ZE SCHABEM FITNESS	
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 fitness	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 fitness [mąka pszenna 550 ; Woda; posypka [ziarna dyni; słonecznika; sezamu i siemienia]; mieszanka piekarnicza [siemię lniane; płatki owsiane ; nasiona słonecznika; płatki jęczmienne ; proso; mąka słodowa (jęczmienna); śruta żytnia pełnoziarnista; suchy kwas żytni (produkt przemiału żyta ; woda; kultury starterowe); sól; gluten pszenny ; enzymy piekarskie (zawierają mąkę pszenną); środek do przetwarzania mąki (kwas askarbinowy); drożdże; mieszanka piekarnicza [mąka słodowa (jęczmienna ; pszenna); mieszanka piekarnicza [mąka żytnia ; glukoza; gluten pszenny ; emulgator (mono- i deglicerydy kwasów tłuszczowych; estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym), sól]; 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 (benzoesan sodu; sorbinian potasu); regulator kwasowości (kwas cytrynowy); aromat naturalny; barwnik (karoteny); przeciwutleniacz (sól; wapniowo- disodowa)); Ogórek zielony; Sałata dekoracyjna/lodowa; czerwona cebula.			
Alergeny	<i>Alergeny wg składu</i> 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]	1272/304	1910/456	22,8
	Tłuszcz [g]	12,7	19	27,1
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	2,3	3,4	17
	Węglowodany [g]	34,7	52,1	20
	- w tym cukry [g]	1,4	2,1	2,3
	Błonnik [g]	1,4	2,1	8,4
	Białko [g]	13,2	20,3	40,6
	Sól [g]	1,6	2,4	40,8
	*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.			

