

SPECYFIKACJA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	CIASTEczKA KRUCHE DROżdżOWE Z RABARBAREM	
Nazwa handlowa	CIASTEczKA KRUCHE DROżdżOWE Z RABARBAREM	
	Wyrób cukierniczy	
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.)	Kolor i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju asortymentu z musem z rabarbaru. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; niedopuszczalne wyroby zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni.	
Receptura	Ciasto półfrancuskie	43,0 kg
	Mieszanka cukiernicza	24,0 kg
	Pomada wodna	5,0 kg
	Mieszanka cukiernicza	0,6 kg
	TOTAL	37,57 kg
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: ciasto półfrancuskie [mąka pszena; kwas pszeny; woda; mieszanka piekarnicza (cukier; mąka pszena; suszone jajka; sól jodowana; białko pszenne; emulgator (E472e; E482); dodatki piekarnicze (difosforan, E500); polepszacz do mąki(E 300); zagęszczacz (mąka guar); barwnik (betakaroten); enzym; regulator kwasowości (E341)); smalec wieprzowy (tłuszcz wieprzowy 100 %); masa jajowa (jajo kurze; regulator kwasowości (kwas cytrynowy); drożdże piekarskie; mieszanka piekarnicza (mąka pszena; glukoza; gluten pszeny; emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym)); stabilizatory (difosforany; fosforany wapnia; guma guar; mąka słodowa (jęczmienna i pszena); cukier; tłuszcz roślinny (palmowy); środek do przetwarzania maki (kwas askorbinowy); enzymy piekarskie; drożdże piekarskie (nieaktywne); margaryna (oleje roślinne (palmowy i rzepakowy); woda; emulgator (lecytyna rzepakowa); regulator kwasowości (koncentrat cytrynowy)]; mieszanka cukiernicza [rabarbar; woda; syrop glukozowo–fruktozowy; skrobia modyfikowana; regulator kwasowości (kwas cytrynowy; cytrynian sodu); aromat; koncentrat soku z czarnej marchwi; koncentrat soku z aronii; przeciwutleniacze (kwas askorbinowy); stabilizator	

	(mleczan wapnia); substancje konserwujące (sorbinian potasu)]; Pomada wodna [cukier; syrop glukozowy; woda; substancje zagęszczające (E412); substancje konserwujące (E202); regulator kwasowości (E330); stabilizator (E420); emulgator (E471)]; mieszanka cukiernicza [skrobia modyfikowana].			
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]	1876/448	938/224	11,2
	Tłuszcz [g]	14,6	7,3	10,4
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	6	3	15
	Węglowodany [g]	68	34	13,1
	- w tym cukry [g]	24,3	12,2	13,5
	Błonnik [g]	0,66	0,33	1,3
	Białko [g]	6,2	3,1	6,1
	Sól [g]	0,3	0,2	2,3
	*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 1 D			
Warunki przechowywania	<25°C temperatury			
Zdjęcie produktu				
Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)	Produkt pakowany 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	12,12.2022r.			