

***DANE OGÓLNE***

<b>Nazwa surowca</b>	<b>SŁOMKA PTYSIOWA W POLEWIE CZEKOLADOWEJ</b>			
<b>Nazwa dostawcy surowca</b>	Z.P.H.U WAN-VIT Wanda Grzebyta ul. 3 Maja 11 b 88-430 Janowiec Wlkp. kontakt: 52/ 30-23-286 ,+48 607 402 396, English +48 601 831 863 info@wan-vit.pl			
<b>Osoba odpowiedzialna za produkcję</b>	Arkadiusz Grzebyta +48 607-217-180 arek@wan-vit.pl			
<b>Posiadanie certyfikowanych systemów jakości</b>	HACCP			
<b><i>OPIS PRODUKTU (SUROWCA)</i></b>				
<b>Cechy organoleptyczne</b>				
Wygląd	Podłużne ciasteczka ptysiowe oblane polewą o smaku czekoladowym			
Barwa	Ciasta ptysiewego- kremowa do złocistej, polewy- ciemnobrązowa			
Smak	Charakterystyczny średnio wyrazisty, słodki, czekoladowy, ciasta ptysiewego bez posmaków			
Zapach	Charakterystyczny średnio aromatyczny słodki, czekoladowy bez obcych zapachów			
Konsystencja	Ciasta ptysiewego- chrupka, polewy-lekko łamliwa, lekko twarda			
Zanieczyszczenia	Brak			
<b>Parametry mikrobiologiczne</b>	<b>Lp</b>	<b>Badana cecha</b>	<b>Metoda badania wg</b>	<b>Wyniki badań</b>
	1	Salmonella w 25 g	PN-EN ISO 6579	nie stwierdzono w 25 g
	2	Listeria monocytogenes w 25 g	PN-ISO 21527	nie stwierdzono w 25 g
	3	Bakterie z grupy coli w 1 g	PN- ISO 4832	<10
<b>Parametry fizykochemiczne</b>	Zawartość suchej masy	PN-A-88024	98,25%	
	Zawartość wody	PN-A-88024	1,75 %	
	Zawartość popiołu ogólnego	PN-A-88022	1,51 %	
<b>Składniki</b>	1. Cukier 2. Tłuszcz palmowy uwodorniony 3. Kakao 4. Olej słonecznikowy 5. Aromat czekoladowy 6. Emulgatory- lecytyna z soi, E 476 7. Mąka pszenna 8. Mleko w proszku 9. Tłuszcz roślinny (olej palmowy, olej rzepakowy, woda, emulgatory: E471, E475, sól, regulatory kwasowości: kwas octowy, kwas cytrynowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu, barwnik annato, aromat) 10. Jaja 11. Substancja spulchniająca: wodorowęglan amonu 12. sól			

<b>Obecność alergenów</b>	soja – lecytyna z soi, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), może zawierać orzeszki arachidowe, orzechy laskowe, sezam.		
<b>Obecność składników GMO</b>	Brak.		
<b>Wartość odżywcza produktu w 100 g</b>	Wartość energetyczna	548 kJ/100g 2286 kcal/100g	
	Tłuszcz	34,25 g	
	w tym kwasy tłuszczowe nasycone	26,1 g	
	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	5,5 g	
	Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	2,5 g	
	Węglowodany	55,5 g	
	w tym cukry	30,5 g	
	Błonnik	4,9 g	
	Białko	7 g	
	Sól	0,57 g	
<b>Termin przydatności i warunki przechowywania i transportu</b>			
Termin przydatności	6 miesięcy		
Warunki przechowywania	Przechowywać w temperaturze od 5 do 20 stopni Celsjusza		
Warunki transportu	Transport drogowy – zlecony lub własny		
Opakowanie	Warunki transportu	Temperatura 5-20 °C	Waga / wysokość
	Pakowanie jednostkowe karton	Dług.38,5 cm /szer.29,5 cm / wys. 10,5 cm	0,175 kg
	Folia wkład+ folia termokurczliwa	Folia OPP do kontaktu z żywnością	0,013 kg
	Ilość w kartonie	1,5 kg netto	1,688 kg brutto
	Kartonów na warstwie	8 szt	
	Kartonów na palecie	8 szt x 15 warstw – 120 szt	180 kg netto/ 160 cm
	Paleta jednorazowa	120 cm x 80 cm	15 kg / 15 cm
	Razem kartony z paletą	Dł 120 cm / szer. 80 cm	218 kg brutto/ 175 cm
	Opakowanie transportowe	Paleta+ narożniki tekturowe+ folia strech+ taśma kontrolna	220 kg brutto/ 175 cm
	<b>Oznakowanie i kodowanie</b>	KOD EAN / SŁOMKA W POLEWIE CZEKOLADOWEJ / 5907502700863	
Termin przydatności	6 miesięcy		
Partia produkcyjna	Data minimalnej trwałości jest numerem partii		
<b>ZATWIERDZENIE</b>			
Towar (surowiec) powinien, bez wyjątków być dostarczony na czystych paletach z tworzywa sztucznego lub drewnianych z przekładkami.			
Producent / dystrybutor towaru (surowca) potwierdza, że jego towar spełnia wszystkie normy i wytyczne prawa unijnego oraz krajowego wg obowiązujących przepisów.			
<b>Data sporządzenia specyfikacji</b>	2018.04.04		
<b>Pieczętka dostawcy</b>			