

SPECYFIKACJA PRODUKTU/ PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET

| | | | |
|---|--|---|------------|
| NAZWA/ NAME | Bagietka fintes HB Fintes baguette HB | DATA WYDANIA/ ISSUE DATE | 2017-06-02 |
| RODZAJ PIECZYWA/ TYPE OF BREAD | Bagietka pszenno-żytnia z ziarnami (15%), wstępnie podpieczona. Produkt głęboko mrożony. Wheat-rye baguette with grains (15%), prebaked. Deep frozen product. | | |
| PKWiU | 10.71.12.0 | EDYCJA/ EDITION | 1 |
| KOD IEP PRODUKTU/ PRODUCT IEP CODE | 363 | | |

A. DANE OGÓLNE/GENERAL INFORMATION

| | |
|---|--|
| Wykaz składników | mąka (PSZENNA 45%, ŻYTNIA 10%), woda, słonecznik, SOJA, siemię lniane, płatki OWSIANE, drożdże, sól, SEZAM, słód JĘCZMIENNY, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy |
| List of ingredients | flour (WHEAT 45%, RYE 10%), water, sunflower seeds, SOYA, linseed, OAT flakes, yeast, salt, SESAME seeds, BARLEY malt, flour treatment agent: ascorbic acid |
| Przeznaczenie konsumenckie Consumer intended use | Produkt może być spożywany przez ogół konsumentów z wyłączeniem niemowląt i osób uczulonych na deklarowane składniki Product can be eaten by all consumers except infants and allergy-sensitive persons to declared ingredients |

B. CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU/ PRODUCT CHARACTERISATION

I. Masa i wymiary w stanie zamrożonym/ Weight and dimensions of frozen product

| Parametr/ Parameter | min | deklarowana/ declared | max |
|---|------------|------------------------------|------------|
| Masa/ Weight [g] | 340 | 350 | 383 |
| Długość/ Length [cm] | 54 | 56 | 58 |
| Szerokość/ Width [cm] | 5 | 6 | 7 |
| Wysokość/ Height [cm] | 3,5 | 4,5 | 5,5 |
| Ubytek masy po wypieku* Loss of weight after baking* | 6-10% | | |

*Ubytek masy podczas odpieku jest uzależniony m.in. od modelu pieca, wielkości wsadu, parametrów wypieku (czas, temperatura, zaparowanie) itp.

*Loss of weight depends on oven type, quantity of breads in oven, baking parameters (time, temperature, steam) etc.

II. Wartość odżywcza w 100g produktu gotowego/ Nutritional value per 100g of finished product

| | | |
|--|------------|-----------------|
| Wartość energetyczna/ Energetic value | 1209 / 287 | <i>kJ/ kcal</i> |
| Tłuszcz/ Fat | 5,1 | |
| • w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates | 0,7 | <i>g</i> |
| Węglowodany/ Carbohydrate | 47 | |
| • w tym cukry/ of which sugars | 2,1 | <i>g</i> |
| Błonnik/ Fibre | 4,8 | <i>g</i> |
| Białko/ Protein | 10 | <i>g</i> |
| Sól/ Salt | 1,2 | <i>g</i> |

Zdjęcie produktu/ Product picture



III. Cechy organoleptyczne/ Organoleptic characterisation

| | |
|---|---|
| <i>W stanie zamrożonym/ In frozen state</i> | |
| Wygląd/ Appearance | Kształt podłużny nieco spłaszczonego walca, z ukośnymi poprzecznymi nacięciami; skórka o barwie złocistej do brązowej, w miejscach po nacięciach chropowata. Oblong slightly flattened cylinder shape, crosswise division on surface, golden to brown crust, rough were cut. |
| <i>Po rozmrożeniu i/ lub wypieku/ After defrosting and/ or baking</i> | |
| Wygląd/ Appearance | Kształt podłużny nieco spłaszczonego walca, z ukośnymi poprzecznymi nacięciami; skórka o barwie ciemnozłocistej do ciemnobrązowej, w miejscach po nacięciach chropowata. Oblong slightly flattened cylinder shape, crosswise division on surface, dark-golden to dark-brown crust, rough were cut. |
| Tekstura / Texture | Miękisz o równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, średnia, dość równomierna porowatość, widoczne ziarna. Regular colour crumb, dry by touch, medium, quite regular porosity, grains visible. |
| Smak i zapach/ Taste and flavour | Właściwy dla danego rodzaju produktów i użytych surowców. Typical for this group of product and raw materials used to production. |

IV. Cechy chemiczne/ Chemical standards

| | | |
|----------------------|----------------------------------|-----------|
| Deoxynivalenol (DON) | Nie więcej niż/ Not more than | 500 µg/kg |
| Zearalenon (ZEA) | | 50 µg/kg |

| | |
|---|---------------------------------|
| Obecność zanieczyszczeń organicznych/ Presence of organic contaminations | Niedopuszczalna Unacceptable |
|---|---------------------------------|

V. Cechy mikrobiologiczne

| | |
|---|--------------------------|
| Staphylococcus aureus w/ in 1 g | <10 |
| Bakterie z grupy coli/ Coliforms w/ in 1 g | <100 |
| Salmonella w/ in 25 g | Nieobecna/ Absent |
| Bacillus cereus w/ in 1 g | - |
| Listeria monocytogenes w/ in 25g | Nieobecna/ Absent |
| Liczba pleśni/ Moulds w/ in 1g | <1000 |

C. OŚWIADCZENIE GMO/ NAPROMIENIOWANIE/ GMO/RADIATION DECLARATION

Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie zawiera składników genetycznie zmodyfikowanych i nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego.

Product is not genetically modified, not included genetically modified organisms and has not been treated with ionizing radiation.

D. PRZECHOWYWANIE I PRZYGOTOWANIE/ STORAGE AND PREPARATION

| | | | |
|---|---|--|----------------|
| Warunki przechowywania produktu zamrożonego/ Storage condition of frozen product | | W mroźniach w temperaturze nie wyższej niż -18°C/ In the freezer at temperature below -18°C | |
| Okres przechowywania/ Shelf life | | Do 12 miesięcy w temperaturze -18°C Up to 12 months at temperature -18°C | |
| | | Do 1 miesiąca w temperaturze -12°C Up to 1 month at temperature -12°C | |
| | | Do 1 tygodnia w temperaturze -6°C Up to 1 week at temperature -6°C | |
| Propozycja wypieku/ Baking proposition | Przygotowanie/ Preparation | Produkt należy ułożyć na blachach i rozmrażać w temperaturze pokojowej (około +22°C) Product should be put on baking trays and defrosted at room temperature (ca.+22°C) | |
| | Parametry wypieku/ Baking parameters | Temperatura w piecu [°C]/ Temperature inside oven [°C] | 240 |
| | | Zaparowanie/ Steaming | TAK /YES |
| | | Temperatura wypieku [°C]/ Baking temperature [°C] | 185-195 |
| | | Czas [min]/ Time [min] | 10 |
| Okres przechowywania po przygotowaniu/ Shelf life after preparation | | 24 | Godziny/ Hours |
| Inne informacje/ Other information | | Produkt rozmrożony nie nadaje się do ponownego zamrożenia/ Defrosted product cannot be frozen again | |

E. TRANSPORT

Środkami transportu przeznaczonymi do transportu zamrożonych środków spożywczych, w warunkach zapewniających temperaturę min. -18°C.

Freezer truck, which assured temperature below -18°C.

F. SKŁADNIKI ALERGENNE/ ALLERGENIC INGREDIENTS

| Nazwa składnika Ingredient name | Obecny w produkcie Tak/Nie Present in the product Yes/No | Krzyżowe zanieczyszczenie Tak/Nie Cross contamination Yes/ No |
|--|---|--|
| Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and products thereof | Tak Yes | Nie No |
| Skorupiaki i produkty pochodne Crustaceans and products thereof | Nie No | Nie No |
| Jaja i produkty pochodne Eggs and products thereof | Nie No | Tak Yes |
| Ryby i produkty pochodne Fish and products thereof | Nie No | Nie No |
| Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne Peanuts and products thereof | Nie No | Nie No |
| Soja i produkty pochodne Soybeans and products thereof | Tak Yes | Nie No |
| Mleko i produkty pochodne (w tym laktoza) Milk and products thereof (including lactose) | Nie No | Tak Yes |
| Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland, a także produkty Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland and products thereof | Nie No | Tak Yes |
| Seler i produkty pochodne Celery and products thereof | Nie No | Nie No |
| Gorczyca i produkty pochodne Mustard and products thereof | Nie Nie | Nie No |
| Nasiona sezamu i produkty pochodne Sesame seeds and products thereof | Tak Yes | Nie No |

| Nazwa składnika Ingredient name | Obecny w produkcie Tak/Nie Present in the product Yes/No | Krzyżowe zanieczyszczenie Tak/Nie Cross contamination Yes/ No |
|--|---|--|
| Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO2 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO2 | Nie No | Nie No |
| Łubin i produkty pochodne Lupin and products thereof | Nie No | Nie No |
| Mięczaki i produkty pochodne Molluscs and products thereof | Nie No | Nie No |

G. INNE/ OTHERS

Wszystkie dane zawarte w specyfikacji są aktualne w chwili obecnej. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w przypadku modyfikacji procesu technologicznego.

All information contained in technical datasheet is valid now but it can be changed in case of technological process modification.

Dokument wygenerowany elektronicznie, nie wymaga pieczęci ani podpisu.

This is a computer-generated document and does not require a stamp or signature.