



**Formularz Zintegrowanego
Systemu Zarządzania**

**Formularz
4/P-10 ed. 6**

SPECYFIKACJA PRODUKTU/ PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET

NAZWA/ NAME	MINI MIX 6ER 6*30 HL	DATA WYDANIA/ ISSUE DATE	02.04.2021
RODZAJ PIECZYWA/ TYPE OF BREAD	Mini mix bułek: Pszennej z posypką z sezamu; pszenno-żytniej z ziarnami (10%); pszennej; pszenno-żytniej z pestkami dyni; pszennej z posypką z kminku (2,5%) i soli (1,5%); pszenno-żytniej, podpieczonych. Produkt głęboko mrożony. Mini rolls mix: Wheat roll with sesame seeds topping; wheat-rye with grains (10%); wheat ; wheat-rye with pumpkin seeds; wheat sprinkled with caraway (2,5%) and salt (1,5%); wheat- rye, prebaked. Deep frozen product.		
Kod CN/ CN Code	19059080	EDYCJA/ EDITION	1
KOD IEP PRODUKTU/ PRODUCT IEP CODE	20968		

A. DANE OGÓLNE/GENERAL INFORMATION

Wykaz składników	<p>Buleczka sezamkowa long: mąka PSZENNA, woda, SEZAM 6%, drożdże, sól, olej rzepakowy, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy</p> <p>Ciabatini multigrain: mąka (PSZENNA 59%, ŻYTANIA 7%), woda, płatki OWSIANE, siemię lniane, nasiona SEZAMU, drożdże, sól, ziarno ŻYTA, ziarno PSZENICY, kasza JĘCZMIENNA, łamane ziarno SOI, słonecznik, SOJA, łamane ziarno PSZENICY, mąka ze słodu ŻYTNIEGO, gluten PSZENNY, zakwas PSZENNY suszony, mąka ze słodu JĘCZMIENNEGO, błonnik roślinny, przyprawy, mąka ze słodu PSZENNEGO, ekstrakt ze słodu JĘCZMIENNEGO, cukier, glukoza (PSZENICA), środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy</p> <p>Buleczka mała: mąka PSZENNA, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy</p> <p>Buleczka z dynią: mąka (PSZENNA 49%, ŻYTANIA 12%), pestki dyni 24%, woda, drożdże, sól, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy</p> <p>Kornspitz mini: mąka PSZENNA, woda, sól, drożdże, mąka ŻYTANIA, otręby PSZENNE, rozdrobnione ziarno PSZENICY, rozdrobnione ziarno ŻYTA, kminek, siemię lniane, zakwas ŻYTNI suszony, łamane ziarno SOI, rozdrobnione ziarno słodu PSZENNEGO, mąka PSZENNA prażona, mąka ŻYTANIA prażona, przyprawy, mąka SOJOWA, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy</p> <p>Buleczka pszenno-żytnia: mąka (PSZENNA 67%, ŻYTANIA 6%), woda, drożdże, sól, otręby PSZENNE, rozdrobnione ziarno PSZENICY, rozdrobnione ziarno ŻYTA, siemię lniane, zakwas ŻYTNI suszony, łamane ziarno SOI, rozdrobnione ziarno słodu PSZENNEGO, mąka PSZENNA prażona, mąka ŻYTANIA prażona, przyprawy, mąka SOJOWA, ekstrakt słodu JĘCZMIENNEGO (słód JĘCZMIENNY, woda), mąka z prażonego słodu PSZENNEGO, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy</p>
List of ingredients	<p>Roll with sesame seeds topping: WHEAT flour, water, SESAME seeds 6%, yeast, salt, rapeseed oil, flour treatment agent: ascorbic acid</p> <p>Ciabatini multigrain: flour (WHEAT 59%, RYE 7%), water, OAT flakes, linseed, SESAME seeds, yeast, salt, RYE grain, WHEAT grain, BARLEY grits, fragmented SOYBEAN, sunflower seeds, SOYA, fragmented WHEAT, malted RYE flour, WHEAT gluten, dried WHEAT sourdough, malted BARLEY flour, vegetable fibre, spices, WHEAT malt flour, BARLEY malt extract, sugar, glucose (WHEAT), flour treatment agent: ascorbic acid</p> <p>Small bun: WHEAT flour, water, yeast, salt, rapeseed oil, flour treatment agent: ascorbic acid</p>

	<p>acid</p> <p>Bun with pumpkin seeds: flour (WHEAT 49%, RYE 12%), pumpkin seeds 24%, water, yeast, salt, flour treatment agent: ascorbic acid</p> <p>Kornspitz mini: WHEAT flour, water, salt, yeast, RYE flour, WHEAT bran, schredded WHEAT grain, schredded RYE grain, caraway, linseed, dried RYE sourdough, fragmented SOYBEAN, shredded WHEAT malt grain, roasted WHEAT flour, roasted RYE flour, spices, SOYA flour, flour treatment agent: ascorbic acid</p> <p>Wheat-rye bun: flour (WHEAT 67%, RYE 6%), water, yeast, salt, WHEAT bran, schredded WHEAT grain, schredded RYE grain, linseed, dried RYE sourdough, fragmented SOYBEAN, shredded WHEAT malt grain, roasted WHEAT flour, roasted RYE flour, spices, SOYA flour, BARLEY malt extract (BARLEY malt, water), roasted WHEAT malt flour, flour treatment agent: ascorbic acid</p>
Przeznaczenie konsumenckie Consumer intended use	<p>Produkt może być spożywany przez ogół konsumentów z wyłączeniem niemowląt i osób uczulonych na deklarowane składniki</p> <p>Product can be eaten by all consumers except infants and allergy-sensitive persons to declared ingredients</p>

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]			
Bułeczka sezamkowa long / Roll with sesame seeds topping	27	30	38
Ciabatini multigrain / Ciabatini multigrain	32	35	42
Bułeczka mała / Small bun	27	30	38
Bułeczka z dynią / Bun with pumpkin seeds	32	35	47
Kornspitz mini	27	30	34
Bułeczka pszenno-żytnia / Wheat-rye bun	32	35	41
Długość/ Length [cm]			
Bułeczka sezamkowa long / Roll with sesame seeds topping	8,5	10	11,5
Ciabatini multigrain / Ciabatini multigrain	5	7	9
Bułeczka mała / Small bun	6	7	8
Bułeczka z dynią / Bun with pumpkin seeds	4,5	6	7,5
Kornspitz mini	10,5	12	13,5
Bułeczka pszenno-żytnia / Wheat-rye bun	5,5	7	8,5
Szerokość/ Width [cm]			
Bułeczka sezamkowa long / Roll with sesame seeds topping	2,5	4	5,5
Ciabatini multigrain / Ciabatini multigrain	5	6	7
Bułeczka mała / Small bun	6	7	8
Bułeczka z dynią / Bun with pumpkin seeds	5,5	7	8,5
Kornspitz mini	2	3	4
Bułeczka pszenno-żytnia / Wheat-rye bun	5,5	7	8,5
Wysokość/ Height [cm]			
Bułeczka sezamkowa long / Roll with sesame seeds topping	2,5	4	5,5
Ciabatini multigrain / Ciabatini multigrain	3	4	5
Bułeczka mała / Small bun	3	4	5
Bułeczka z dynią / Bun with pumpkin seeds	2,5	4	5,5

Kornspitz mini	2	3	4
Buleczka pszenno-żytnia / Wheat-rye bun	2,5	4	5,5
Ubytek masy po wypieku* Loss of weight after baking*	6-10%		

*Ubytek masy podczas wypieku 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

Buleczka sezamkowa long / Roll with sesame seeds topping

Wartość energetyczna/ Energetic value	1290/306	<i>kJ/ kcal</i>
Tłuszcz/ Fat	5,6	<i>g</i>
• w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates	0,7	
Węglowodany/ Carbohydrate	52	<i>g</i>
• w tym cukry/ of which sugars	1,8	
Blonnik/ Fibre	2,8	<i>g</i>
Białko/ Protein	10	<i>g</i>
Sól/ Salt	1,2	<i>g</i>

Ciabatini multigrain / Ciabatini multigrain

Wartość energetyczna/ Energetic value	1266/300	<i>kJ/ kcal</i>
Tłuszcz/ Fat	4,6	<i>g</i>
• w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates	0,6	
Węglowodany/ Carbohydrate	52	<i>g</i>
• w tym cukry/ of which sugars	2,2	
Blonnik/ Fibre	3,8	<i>g</i>
Białko/ Protein	10	<i>g</i>
Sól/ Salt	1,2	<i>g</i>

Buleczka mała / Small bun

Wartość energetyczna/ Energetic value	1259/298	<i>kJ/ kcal</i>
Tłuszcz/ Fat	4,7	
• w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates	0,5	<i>g</i>
Węglowodany/ Carbohydrate	54	
• w tym cukry/ of which sugars	2,0	<i>g</i>
Blonnik/ Fibre	2,5	<i>g</i>
Białko/ Protein	8,9	<i>g</i>
Sól/ Salt	1,2	<i>g</i>

Buleczka z dynią / Bun with pumpkin seeds

Wartość energetyczna/ Energetic value	1434/341	<i>kJ/ kcal</i>
Tłuszcz/ Fat	12	
• w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates	2,2	<i>g</i>
Węglowodany/ Carbohydrate	44	
• w tym cukry/ of which sugars	2,2	<i>g</i>
Blonnik/ Fibre	4,1	<i>g</i>
Białko/ Protein	12	<i>g</i>
Sól/ Salt	1,1	<i>g</i>

Kornspitz mini

Wartość energetyczna/ Energetic value	1134/268	<i>kJ/ kcal</i>
Tłuszcz/ Fat	2,4	
• w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates	0,4	<i>g</i>
Węglowodany/ Carbohydrate	49	
• w tym cukry/ of which sugars	1,8	<i>g</i>
Blonnik/ Fibre	6,1	<i>g</i>
Białko/ Protein	9,8	<i>g</i>
Sól/ Salt	3,1	<i>g</i>

Buleczka pszenno-żytnia / Wheat-rye bun

Wartość energetyczna/ Energetic value	1171/277	<i>kJ/ kcal</i>
Tłuszcz/ Fat	1,8	
• w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates	0,4	<i>g</i>
Węglowodany/ Carbohydrate	53	
• w tym cukry/ of which sugars	2,1	<i>g</i>
Błonnik/ Fibre	4,9	<i>g</i>
Białko/ Protein	9,8	<i>g</i>
Sól/ Salt	1,2	<i>g</i>

Zdjęcie produktu/ Product picture

**Buleczka sezamkowa long /
Roll with sesame seeds topping**



**Ciabatini multigrain /
Ciabatini multigrain**



**Buleczka mała /
Small bun**



**Buleczka z dynią /
Bun with pumpkin seeds**



Kornspitz mini



**Buleczka pszenno-żytnia /
Wheat-rye bun**



III. Cechy organoleptyczne/ Organoleptic characterisation

<i>W stanie zamrożonym/ In frozen state</i>	
Wygląd/ Appearance	<p>Buleczka sezamkowa long / Roll with sesame seeds topping: Kształt podłużny, lekko spłaszczonego walca, z nacięciami lub bez (w zależności od produktu), skórka o barwie kremowej do jasnobrązowej. Oblong slightly flattened cylinder shape, with or without cuts (depend on the product type), cream to lightbrown crust</p> <p>Ciabatini multigrain: Kształt zbliżony do kwadratu, skórka o barwie jasnobrązowej do brązowej z ziarnami lub bez (w zależności od produktu)</p>

	<p>Shape similar to rectangular, light-brown or brown crust with or without grains (depends on the kind of product)</p> <p>Buleczka mała / Small bun: Kształt kopulasty, podstawa owalna lub okrągła z nacięciami na powierzchni górnej lub bez. Skórka o barwie kremowej do brązowej, w miejscach po nacięciach chropowata (w zależności od produktu)</p> <p>Dome-shape, oval or round shape on the base, surface with or without cuts. Cream to brown-coloured crust, rough where cutted (depends on product type)</p> <p>Buleczka z dynią / Bun with pumpkin seeds: Kształt zbliżony do kwadratu, skórka o barwie jasnobrązowej do brązowej z ziarnami lub bez (w zależności od produktu)</p> <p>Shape similar to rectangular, light-brown or brown crust with or without grains (depends on the kind of product)</p> <p>Kornspitz mini: Kształt podłużny, lekko spłaszczonego walca, z nacięciami lub bez (w zależności od produktu), skórka o barwie kremowej do jasnobrązowej.</p> <p>Oblong slightly flattened cylinder shape, with or without cuts (depend on the product type), cream to lightbrown crust</p> <p>Buleczka pszenno-żytnia / Wheat-rye bun: Kształt kopulasty, podstawa owalna lub okrągła z nacięciami na powierzchni górnej lub bez. Skórka o barwie kremowej do brązowej, w miejscach po nacięciach chropowata (w zależności od produktu)</p> <p>Dome-shape, oval or round shape on the base, surface with or without cuts. Cream to brown-coloured crust, rough where cutted (depends on product type)</p>
Po rozmrożeniu i/ lub wypieku/ After defrosting and/ or baking	
Wygląd/ Appearance	<p>Buleczka sezamkowa long / Roll with sesame seeds topping: Kształt podłużny, lekko spłaszczonego walca, z nacięciami lub bez (w zależności od produktu), skórka o barwie jasnobrązowej do brązowej</p> <p>Oblong slightly flattened cylinder shape, with or without cuts (depend on the product type), brown to dark brown crust</p> <p>Ciabatini multigrain: Kształt zbliżony do kwadratu, skórka o barwie jasno brązowej do brązowej z ziarnami lub bez w zależności od produktu</p> <p>Shape similar to rectangular, light brown or brown crust with or without grains (depends on the kind of product)</p> <p>Buleczka mała / Small bun: Kształt kopulasty, podstawa owalna lub okrągła z nacięciami na powierzchni górnej lub bez. Skórka o barwie złocistej do ciemnobrązowej, w miejscach po nacięciach chropowata (w zależności od produktu)</p> <p>Dome-shape, oval or round shape on the base, surface with or without cuts. Golden to dark-brown crust, rough where cutted (depends on product type)</p> <p>Buleczka z dynią / Bun with pumpkin seeds: Kształt zbliżony do kwadratu, skórka o barwie jasnobrązowej do brązowej z ziarnami lub bez (w zależności od produktu)</p> <p>Shape similar to rectangular, light-brown or brown crust with or without grains (depends on the kind of product)</p> <p>Kornspitz mini: Kształt podłużny, lekko spłaszczonego walca, z nacięciami lub bez (w zależności od produktu), skórka o barwie jasnobrązowej do brązowej</p> <p>Oblong slightly flattened cylinder shape, with or without cuts (depend on the product type), brown to dark brown crust</p> <p>Buleczka pszenno-żytnia / Wheat-rye bun: Kształt kopulasty, podstawa owalna lub okrągła z nacięciami na powierzchni górnej lub bez. Skórka o barwie złocistej do ciemnobrązowej, w miejscach po nacięciach chropowata (w zależności od produktu)</p> <p>Dome-shape, oval or round shape on the base, surface with or without cuts. Golden to dark-brown crust, rough where cutted (depends on product type)</p>
Tekstura / Texture	<p>Miękisz o równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, średnia, dość równomierna porowatość.</p> <p>Regular colour crumb, dry by touch, medium, quite regular porosity.</p>
Smak i zapach/ Taste and flavour	<p>Właściwy dla danego rodzaju produktów i użytych surowców.</p> <p>Typical for this group of product and raw materials used to production.</p>

IV. Cechy chemiczne/ Chemical standards

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

Obecność twardych zanieczyszczeń organicznych typu pestki, skorupki itp./ Presence of hard organic contaminations like shells, pits, stones etc.	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	Nieobecne (Absent)
Bacillus cereus w/ in 1 g	----
Listeria monocytogenes w/ in 25g	Nieobecne (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)	
Propozycja wypieku/ Baking proposition	Przygotowanie/ Preparation	Produkt należy ułożyć na blachach i rozmrażać w temperaturze pokojowej (około +22°C) przez 15-30 minut. Product should be put on baking trays and defrosted at room temperature (ca.+22°C) within 15-30 minutes.	
	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]	6
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	Tak Yes
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 i orzechy makadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne 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 No	Nie No
Nasiona sezamu i produkty pochodne Sesame seeds and products thereof	Tak Yes	Nie 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.