

Creapane® grande ciemny
Creapane® grande dark

Nazwa i opis produktu	Chleb pszenny z ziarnami, podpieczony. Produkt głęboko mrożony.
Name and product description	Wheat bread with grains, prebaked. Deep-frozen product.

Kod CN CN code	Kod IEP produktu IEP product code	Edycja Edition	Data wydania Issue date
19059080	TY0267	4	2025-08-22

Zdjęcie produktu
Product picture



A. Dane ogólne
A. General information

Składniki dla produktu gotowego do spożycia*	mąka PSZENNA, woda, siemię lniane, nasiona SEZAMU, mąka ŻYTNIA, sól, drożdże, ekstrakt słodu JĘCZMIENNEGO (słód JĘCZMIENNY, woda), mąka z prażonego słodu PSZENNEGO
	* 9% ziaren
Ingredients for ready to eat product*	WHEAT flour, water, linseed, SESAME seeds, RYE flour, salt, yeast, BARLEY malt extract (BARLEY malt, water), roasted WHEAT malt flour
	* 9% grains
Przeznaczenie konsumenckie	Produkt może być spożywany przez ogół konsumentów z wyłączeniem niemowląt i osób uczulonych na deklarowane składniki
Consumer intended use	Product can be eaten by all consumers except infants and allergy-sensitive persons to declared ingredients

B. Charakterystyka produktu

B. Product characterisation

I. Masa i wymiary w stanie zamrożonym

I. Weight and dimensions of frozen product

	Minimalna/ Minimum	Nominalna/ Target	Maksymalna/ Maximum
Długość/ Length [cm]	34	36	38
Szerokość/ Width [cm]	9	11	13
Wysokość/ Height [cm]	3,5	5	6,5
Masa/ Weight [g]	Deklarowana/ Declared		Maksymalna/ Maximum
	450		519
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 100 g produktu gotowego do spożycia

II. Nutritional value per 100 g of ready to eat product

Wartość energetyczna/ Energy value	1214 / 288	kJ/ kcal
Tłuszcz/ Fat	5,1	g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates	0,6	g
Węglowodany/ Carbohydrate	49	g
w tym cukry/ of which sugars	1,1	g
Błonnik/ Fibre	4,2	g
Białko/ Protein	9,4	g
Sól/ Salt	1,5	g

III. Cechy organoleptyczne

III. Organoleptic characterisation

Kształt Shape	Dekoracja Decoration		Barwa Colour	
			przed przygotowaniem before preparation	po przygotowaniu after preparation
okrągły do owalnego round to oval	naturalne pęknięcie natural crack	posypany mąką sprinkled with flour	jasnobrązowa do brązowej light brown to brown	brązowa do ciemnobrązowej brown to dark brown
Tekstura Texture	Miększy o równomiernym zabarwieniu i dużych porach, cienkościenna, nierównomierna porowatość. Regular colour crumb, open crumb structure with irregular thin-walled cells.			
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. Kryteria mikrobiologiczne i fizykochemiczne IV. Microbiological and physicochemical standards

Produkt spełnia wymagania UE oraz prawa polskiego, poszczególne kryteria zawarte są w osobnym załączniku Z1/P-10 Kryteria mikrobiologiczne i fizykochemiczne produktu.

The product meets the requirements of the EU and Polish law, individual criteria are included in a separate appendix Z1/P-10 Microbiological and physicochemical criteria of the product.

V. Informacje dotyczące możliwych zanieczyszczeń organicznych V. Information regarding possible organic contaminants

Obecność zanieczyszczeń organicznych	Niedopuszczalna
Presence of organic contaminations	Unacceptable

C. Oświadczenie GMO/ Napromieniowanie C. GMO/ Radiation declaration

Produkt nie zawiera ani nie jest produkowany przy użyciu genetycznie modyfikowanych składników ani środków pomagających w przetwarzaniu i jest wolny od GMO zgodnie z obowiązującymi wymaganiami prawa UE. Produkt nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego.

The product does not contain or is not produced by means of genetically modified ingredients or processing aids and is defined GMO free in accordance with EU regulation. The product has not been treated with ionizing radiation.

D. Przechowywanie i przygotowanie D. Storage and preparation

Warunki przechowywania produktu zamrożonego		W mroźniach w temperaturze nie wyższej niż -18°C. Produkt rozmrożony nie nadaje się do ponownego zamrożenia.	
Storage condition of frozen product		In freezer at temperature below -18°C. Defrosted product cannot be frozen again.	
Okres przechowywania		Do 12 miesięcy w temperaturze -18°C.	
Shelf life		Up to 12 months at temperature -18°C.	
Typ produktu		HB - produkt podpieczony, do wypieku / prebaked product, for bake.	
Product form			
	Przygotowanie	Produkt należy ułożyć na blachach i rozmrażać w temperaturze pokojowej (około +22°C) przez 2-3 godziny.	
	Preparation	Product should be put on baking trays and defrosted at room temperature (ca.+22°C) within 2-3 hours.	
	Parametry wypieku		
	Baking parameters		
Propozycja wypieku	Nagrzanie pieca [°C]		210
	Heating of the oven [°C]		
	Zaparowanie		TAK
	Steaming		YES
	Temperatura wypieku [°C]		175-180
	Baking temperature [°C]		
	Czas [min]		20
	Time [min]		
Okres przechowywania po przygotowaniu i/lub wypieku [godziny]			24
Shelf life after defrosting and/or baking [hours]			
		-	
Inne informacje			
Other information			

E. Warunki transportu

E. Transport conditions

Transport realizowany jest środkami przeznaczonymi do przewozu głęboko mrożonych artykułów rolno-spożywczych, w warunkach zapewniających temperaturę min. -18°C. Dopuszcza się podwyższenie temperatury produktu nie więcej niż o 3°C, podczas wykonywania czynności załadunku i wyładunku w transporcie.

The temperature of quick-frozen foodstuff must be stable and maintained at all points in the product, at -18°C or lower, with possibly brief upward fluctuations of no more than 3°C during loading and unloading activities in transport.

F. Składniki alergenne

F. Allergenic ingredients

Nazwa składnika Ingredient name	Obecny w produkcie Tak/Nie	Krzyżowe zanieczyszczenie Tak/Nie
	Present in the product Yes/No	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	Nie No	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, orzechy 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

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 SO ₂	Nie No	Nie No
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂		
Łubin i produkty pochodne	Nie No	Nie No
Lupin and products thereof		
Mięczaki i produkty pochodne	Nie No	Nie No
Molluscs and products thereof		

G. Inne

G. Others

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

Dokument wygenerowany elektronicznie, nie wymaga pieczęci ani podpisu.

All information contained in technical datasheet is valid now but it can be changed in case of technological process modification.
This is a computer-generated document and does not require a stamp or signature.