

		Formularz Zintegrowanego Systemu Zarządzania		Formularz 4/P-10 ed. 7	
SPECYFIKACJA PRODUKTU/ PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET					
NAZWA/ NAME		Creapane® grande z oliwkami Creapane® grande with olives		DATA WYDANIA/ ISSUE DATE 2025-01-20	
RODZAJ PIECZYWA/ TYPE OF BREAD		Chleb pszenny z czarnymi oliwkami, podpieczony. Produkt głęboko mrożony Wheat bread with black olives, prebaked. Deep-frozen product.			
Kod CN/ CN Code		19059030		EDYCJA/ EDITION 3	
KOD IEP PRODUKTU/ PRODUCT IEP CODE		TY0266			

A. DANE OGÓLNE/GENERAL INFORMATION

Wykaz składników	mąka PSZENNA, woda, oliwki czarne 5%, mąka ŻYTNIA, sól, drożdże
List of ingredients	WHEAT flour, water, black olives 5%, RYE flour, salt, yeast
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]	436	450	519
Długość/ Length [cm]	34	36	38
Szerokość/ Width [cm]	9	11	13
Wysokość/ Height [cm]	3,5	5	6,5
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

Wartość energetyczna/ Energy value	1082 / 255	<i>kJ/ kcal</i>
Tłuszcz/ Fat	1,6	
• w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates	0,3	<i>g</i>
Węglowodany/ Carbohydrate	51	
• w tym cukry/ of which sugars	1,0	<i>g</i>
Blonnik/ Fibre	2,9	<i>g</i>
Białko/ Protein	7,7	<i>g</i>
Sól/ Salt	1,6	<i>g</i>

Zdjęcie produktu/ Product picture



III. Cechy organoleptyczne/ Organoleptic characterisation

<i>W stanie zamrożonym/ In frozen state</i>	
Wygląd/ Appearance	Kształt podłużny, zbliżony do prostokąta, na górnej powierzchni widoczne naturalne pęknięcia. Skórka o barwie kremowej do jasno-brązowej (w zależności od produktu) Oblong shape, similar to rectangle, on the top natural crack. Cream to light brown crust (depends on the product type)
<i>Po rozmrożeniu i/ lub wypieku/ After defrosting and/ or baking</i>	
Wygląd/ Appearance	Kształt podłużny, zbliżony do prostokąta, na górnej powierzchni widoczne naturalne pęknięcia. Skórka o barwie złocistej do brązowej (w zależności od produktu) Oblong shape, similar to rectangle, on the top natural crack. Golden to brown crust (depends on the product type)
Tekstura / Texture	Miękisz 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. Cechy chemiczne/ Chemical standards

Deoksyniwalenol/ Deoxynivalenol (DON)		400 µg/kg	Ochratoksyna A/ Ochratoxin A (OTA)		
Zearalenon/ Zearalenone (ZEA)	Nie więcej niż/ Not more than	50 µg/kg	Produkty niezawierające nasion oleistych, orzechów lub suszonych owoców/ products not containing oilseeds, nuts or dried fruits	Nie więcej niż/ Not more than	2 µg/kg
Suma toksyn T-2 i HT-2/ Sum of T-2 and HT-2 toxin		20 µg/kg	Pozostałe produkty zawierające nasiona oleiste, orzechy lub suszone owoce/ other products containing oilseeds, nuts and/or dried fruits		3 µg/kg

Obecność twardych zanieczyszczeń organicznych typu pestki, skorupki itp./ Presence of hard organic contaminations like shells, pits, stones etc.	Dopuszczalna obecność pozostałości pestek oliwek Acceptable presence of olive pits residues
---	--

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	
Propozycja wypieku/ Baking proposition	Przygotowanie/ Preparation	Produkt należy ułożyć na blachach i rozmrażać w temperaturze pokojowej (około +22°C) przez 2-3 godziny. Product should be put on baking trays and defrosted at room temperature (ca.+22°C) within 2-3 hours.	
	Parametry wypieku/ Baking parameters	Temperatura w piecu [°C]/ Temperature inside oven [°C]	210
		Zaparowanie/ Steaming	TAK /YES
		Temperatura wypieku [°C]/ Baking temperature [°C]	175-180
		Czas [min]/ Time [min]	20
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 poniżej -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	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, 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	Nie No	Tak Yes

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