 <p>TAGO Przedsiębiorstwo Przemysłu Cukierniczego Tadeusz Gołębiowski Ciemne, ul. Wołomińska 125, 05-250 Radzymin</p>	Formularz 2/P07	
	PRODUCT SPECIFICATION/ SPECYFIKACJA PRODUKTU	
	SCOTSMANGINGEBREAD PIERNIK SZKOTA	28.07.2016
Product code: Numer katalogowy:	2503	
Net weight: Gramatura:	200 g ; 2,5kg	

1. PRODUCT DESCRIPTION/ OPIS PRODUKTU

APPEARANCE WYGLĄD	Round -shaped in ice glaze with plum filling Okrągłe pierniczki, oblane glazurą cukrową, w środku z nadzieniem śliwkowym
COLOUR BARWA	Brown with sugars glazing Brązowy piernik w cukrowej glazurze
FLAVOUR ZAPACH	Sweet, Spicy, plum, rum Słodki, przyprawy korzenne, śliwkowy, rumowy
TEXTURE TEKSTURA	Spongy Miękki
TASTE SMAK	Sweet, spicy, rum Słodki, korzenny, rumowy

2. COMPOSITION/ SKŁAD

INGREDIENTS/ SKŁADNIKI	%*
WHEAT FLOUR/ MĄKA PSZENNA	35,25
GLUCOSE-FRUCTOSE SYRUP/ SYROP GLUKOZOWO-FRUKTOZOWY	22,49
SUGAR/ CUKIER	21,58
FILLING / NADZIENIE	18,00
VEGETABL FAT/ TŁUSZCZ ROŚLINNY	1,11
COLOUR/ BARWNIK	0,52
RAISING AGENTS/ SUBSTANCJE SPULCHNIAJĄCE	0,48
SPICES/ PRZYPRAWY	0,47
FLAVOUR/ AROMAT	0,06
GLAZING AGENT/ SUBSTANCJA GLAZURUJĄCA	0,03
ACIDITY REGULATOR/ REGULATORY KWASOWOŚCI	0,01

* Wartości te podlegają produkcyjno-technicznym naturalnym wahaniom +/- 20%. / These values are subject to production and technical natural variations. +/- 20%

3. PHYSICAL PARAMETER/ PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE

PARAMETER	WARTOŚĆ	LIMIT
Masa 1 sztuki / Weight per 1 piece	14,5	+/- 0,5
Sucha masa / Dry weight [%]	86	+/- 3
Tłuszcz / Fat [g/100g]	4	+/- 1,5
Cukier / Sugar [g/100g]	45	+/- 6

4. *PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Salmonella / Salmonella	Nieobecna w 25 g / None in 25 g
Pleśnie / Moulds	< 1,0 x 10 ³ cfu (jtk) / g
Drożdże / Yeast	< 1,0 x 10 ⁶ cfu (jtk) / g
E. Coli / E.coli	< 1,0 x 10 ³ cfu (jtk) / g

Prepared by Technologist Marlena Rukat	Date: 28.07.2016	Signature
---	---------------------	-----------

 <p>TAGO Przedsiębiorstwo Przemysłu Cukierniczego Tadeusz Gołębiewski Ciemne, ul. Wołomińska 125, 05-250 Radzymin</p>	Formularz 2/P07	
	PRODUCT SPECIFICATION/ SPECYFIKACJA PRODUKTU	
	SCOTSMANGINGEBREAD PIERNIK SZKOTA	28.07.2016
Product code: Numer katalogowy:	2503	
Net weight: Gramatura:	200 g ; 2,5kg	

5. OPAKOWANIE PACKAGING

5.1. ETYKIETA / LABEL

Piernik z nadzieniem śliwkowym 18% oblany lukrem 20%
Gingerbread stuffed with plum filling 18% covered with sugar glaze 20%.

5.1.1 INGREDIENTS LIST/ LISTA SKŁADNIKÓW

Składniki: mąka pszenna, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, nadzienie śliwkowe 18% [zagęszczony przecier jabłkowy, przecier śliwkowy 14%, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; substancja zagęszczająca: pektyny; substancja konserwująca: sorbinian potasu; aromat: śliwkowy], tłuszcz palmowy, barwnik: karmel amoniakalny; substancje spulchniające: węglany sodu, węglany amonu; mieszanka przypraw korzennych, substancja glazurująca: guma arabska; aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.
Zawiera gluten.

Może zawierać mleko, jaja, orzeszki arachidowe, orzechy, ziarna sezamu i soi.

Ingredients: wheat flour, glucose fructose syrup, sugar, plum filling 18% [concentrated apple puree, plum puree 14%, sugar, acidity regulator: citric acid; gelling agent: pectin; preservative: potassium sorbate; plum flavor] ,palm fat, colour: ammonia caramel; raising agents: sodium carbonates, ammonium carbonates; spices, glazing agent: gum arabic; flavor, acidity regulator: citric acid.
Contains gluten.

May contain of milk, eggs, peanuts, nuts, sesame seeds and soy.

5.1.2. Wartość odżywcza / NUTRITION FACTS


Wartość odżywcza/ Nutrition facts	w 100 g*
Wartość energetyczna/ Energy	1509 kJ / 356 kcal
Tłuszcz/ Fat	3,7 g
w tym / of which	
- kwasy tłuszczowe nasycone/ saturates	1,6 g
Węglowodany/ Carbohydrate	74,0 g
w tym / of which	
- cukry / sugars	44,5 g
Błonnik/ Fibre	2,0 g
Białko/ Protein	5,8 g
Sól/ Salt	0,08 g

*All values have tolerance +/- 10%

5.1.3. ALERGENY/ LIST OF ALLERGENS

	TYPE OF ALERGEN / RODZAJ ALERGENU	OCCURRENCE / WYSTĘPOWANIE
1.	GLUTEN (wheat, rye, oats, barley)/ GLUTEN (żyto, pszenica, owies)	+
2.	MILK PRODUCTS AND DERIVATIVES / MLEKO I PRODUKTY POCHODNE	?
3.	EGG AND PRODUCT CONTAINING EGG/ JAJA I PRODUKTY POCHODNE	?

Prepared by Technologist Marlena Rukat	Date: 28.07.2016	Signature
---	---------------------	-----------

 <p>TAGO Przedsiębiorstwo Przemysłu Cukierniczego Tadeusz Gołębiewski Ciemne, ul. Wołomińska 125, 05-250 Radzymin</p>		Formularz 2/P07
		PRODUCT SPECIFICATION/ SPECYFIKACJA PRODUKTU
SCOTSMANGINGERBREAD PIERNIK SZKOTA		28.07.2016
Product code: Numer katalogowy:	2503	
Net weight: Gramatura:	200 g ; 2,5kg	

4.	SOYA AND PRODUCTS CONTAINING SOYA/ SOJA I PRODUKTY POCHODNE	?
5.	PEANUTS AND PRODUCTS DERIVED FROM THE PEANUTS/ ORZECHY I ICH POCHODNE	?
6.	SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF/ NASIONA SEZAMU I POCHODNE	?
7	SULFITES (MORE THAN 10 mg/kg)/ DWUTLENEK SIARKI I SIARCZYNY (POWYŻEJ 10mg/kg W PRZELICZENIU NA SO ₂)	-
8	ALMONDS/ MIGDAŁY	-

+ = Presence/Obecne 0 = Absence/ Nieobecne ? = Possible contamination by the presence/Możliwa obecność

5.1.4. BEST BEFORE DAY/ SHELF-LIFE

DATA PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA – SPOSÓB ZNAKOWANIA

Indication : Sposób znakowania	dd.mm.yyyy
Best Before : Najlepiej spożyć przed:	dd.mmd.rrrr
	date on individual package
	data na opakowaniu jednostkowym

5.1.5. PRODUCTION CODE NUMBER

NUMERU PARTII PRODUKCYJNEJ MIEJSCE I SPOSÓB ZNAKOWANIA:

- on individual package	na opakowaniu jednostkowym
- on carton box	na opakowaniu zbiorczym
Indication : Sposób znakowania:	day of year/shift no. dzień roku/numer zmiany
Place of sign: Miejsce znakowania:	under Best Before Date pod terminem przydatności do spożycia

5.1.6. STORAGE CONDITIONS / WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Store in a cool and dry place.
Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

6. OTHER INFORMATION / POZOSTAŁE INFORMACJE

We have certificates/ Posiadamy Certyfikaty:

- ISO 9001:2008,
- ISO 22 000:2005(HACCP),
- IFS,
- BRC,

Prepared by Technologist Marlena Rukat	Date: 28.07.2016	Signature
---	---------------------	-----------