

	SPECYFIKACJA PRODUKTU/ PRODUCT SPECIFICATION		
	Nazwa produktu/ Name of product WHEAT BUNS FOR HAMBURGERS WITH SESAME SE125 Sesame Burger Buns 5 inch 82 G		Nr wydania Issue number 06
	INDEX: 25099/L4		Data wydania Issue date 21.12.2022

1. Informacja o produkcie/ Product information		
1.1 Nazwa produktu/ Product name	PL	SE 125 Bułki Burgerowe z sezamem 5" 82 g (2x12)
	EN	SE 125 Sesame burger bun 5inch 82g (2x12)
1.2 Producent/dostawca/ Name of supplier	Lantmannen Unibake Poland Sp. z o.o Stanisławów Pierwszy ul. Strużańska 10 05-126 Nieporęt	
1.3 Adres zakładu producenta/ Address of producer	Nowa sól, ul. Śląska 2, 67-100 Nowa Sól Nowa Sól plant Śląska 2, 67-100 Nowa Sól	
1.4 Numer/kod produktu dostawcy Supplier's article no.	25099	
1.5 Opis produktu Product description (Product characteristics)	PL	Okrągłe, mrożone, w pełni upieczone pszenne bułki, przekrojony miękisz, posypka z sezamem
	EN	Round; Frozen, fully baked, wheat buns, fully sliced crumb and sesame seed topping.
1.6 Rodzaj i przeznaczenie produktu Designation of product	PL	Bułki pszenne do sporządzania hamburgerów posypane sezamem.
	EN	Wheat hamburger buns with sesame seeds,
1.7 System jakości Quality System	BRC	
1 8 Etykieta dostępna w następujących językach / Label available in the following Languages	☒ UA ☒ CZ ☒ ES ☒ GB ☒ NL ☒ PT ☒ SK ☒ BY ☒ DE ☒ FIN ☒ HU ☒ NO ☒ RUS ☐ ZA ☐ BX ☒ DK ☒ FR ☒ IT ☒ PL ☒ SE ☐ COM	

2. Parametry organoleptyczne/ Organoleptic standards				
Cecha/ Characteristic	Opis/ Description		Metoda testu/ Test method	
2.1 Wygląd / Appearance	PL	Jednolita równomiernie posypana sezamem powierzchnia korony bułki. Powierzchnia gładka bez pęcherzy o równomiernym kolorze.	PL	Inspekcja wizualna
	EN	Uniformly evenly sprinkled with sesame seeds on the crown surface. Smooth surface without blisters of even color.	EN	Visual inspection
2.2 Kolor zewnętrzny / Colour external	PL	Złocistobrązowy do brązowego wg wzorca.	PL	Inspekcja wizualna
	EN	Golden brown to brown according to the pattern.	EN	Visual inspection
2.3 Kolor miękiszu / Colour internal	PL	Kremowy	PL	Inspekcja wizualna
	EN	Creamy	EN	Visual inspection
2.4 Tekstura / Texture	PL	Miękisz o dobrej krawalności, nie powinien się kruszyć, sprężysty po delikatnym naciśnięciu powinien powrócić do stanu pierwotnego.	PL	Inspekcja wizualna
	EN	The crumb with good cut should not crumble, elastic after gentle pressing should return to its original state.	EN	Visual inspection
2.5 Aromat / Odour	PL	Typowy dla bułek pszennych. Bez zapachu czerstwego chleba i bez zapachów obcych.	PL	Kontrola sensoryczna
	EN	Typical for wheat buns. No smell of stale bread and off aroma.	EN	Sensory control
2.6 Smak / Flavor	PL	Delikatny, słodki, świeży smak pszennej pieczywy. Przyjemna nuta smaku pieczywy pszennej.	PL	Kontrola sensoryczna

	SPECYFIKACJA PRODUKTU/ PRODUCT SPECIFICATION		
	Nazwa produktu/ Name of product WHEAT BUNS FOR HAMBURGERS WITH SESAME SE125 Sesame Burger Buns 5 inch 82 G		Nr wydania Issue number 06
	INDEX: 25099/L4		Data wydania Issue date 21.12.2022

	EN	A delicate, sweet, fresh taste of wheat bread. Pleasant taste of wheat bread.	EN	Sensory control
--	----	--	----	-----------------

Wymiary produktu/ Product dimensions	Standard		Tolerancja/ Tolerance
	Górna warstwa/ Upper layer	Dolna warstwa/ Bottom layer	
3.1 Wysokość / Height [mm]:	44 mm		±5mm
3.2 Wysokość podstawy / Height heel [mm]:	16 mm		±3 mm
3.3 Długość / Length [mm]:	n/a		n/a
3.4 Szerokość / Width [mm]	n/a		n/a
3.5 Średnica / Diameter [mm]:	123 mm		±5 mm
3.6 Głębokość otworu / Hole Depth [mm]	n/a		n/a
3.7 Średnica otworu / Hole Diameter [mm]	n/a		n/a
3.8 Głębokość przecięcia / Cut [%]	100%		n/a

3. Masa produktu / Weight	Standard	Tolerancja/ Tolerance
4.1 Masa jednej bułki /Weight per piece [g]:	82 g	±3g
4.2 Masa netto zgrzewki / Net weight per bag [g]:	984 g	Min
4.3 Masa netto jednego kartonu / Net weight per carton [g]:	1968 g	Min
4.4 Średnia masa brutto kartonu / Gross weight per carton (average) [g]:	2353 g	Min
4.5 Średnia masa zgrzewki / Tare – bag (average) [g]:	10 g	
4.6 Średnia masa kartonu /Tare – carton (average) [g]:	370 g	

4. Opakowanie / Packaging	
5.1 Ilość bułek w zgrzewce [szt.] / No. per bag [pcs]	12
5.2 Ilość zgrzewek w kartonie [szt.] / Bags per carton [pcs]	2
5.3 Ilość kartonów w warstwie palety [szt.] / Cartons per layer [pcs]	4
5.4 Ilość kartonów na palecie [szt.] / Cartons per pallet [pcs]	72
5.5 Wysokość palety / Pallet height [mm]	198
5.6 Masa brutto palety / Pallet gross weight [kg]	194

6. Materiał opakowania / Packaging material							
Element opakowania / Packaging type	Rodzaj materiału / Material description		Recycling / Recycled [%]	Wymiary / Dimensions [mm]	Grubość / Thickness [μm]	Ilość na jednej palecie [szt.] / Quantity per pallet [pcs]	Masa jednostki / Weight per item [g]
6.1 Pudełko tekturowe / Cardboard box	PL	Brązowy, karton, nadrukowany	100	600 x 400 x 100		72	370
	EN	Brown, carton; print					
6.2 Zgrzewka / Bag	PL	Transparentna folia LDPE, bez nadruku	100	720 x 0,016	16	144	10
	EN	Transparent, LDPE, no print					
6.3 Etykieta na kartonie/ Carton label	PL	Papier	0	130 x 80	-	72	1
	EN	Paper					

	SPECYFIKACJA PRODUKTU/ PRODUCT SPECIFICATION		
	Nazwa produktu/ Name of product WHEAT BUNS FOR HAMBURGERS WITH SESAME SE125 Sesame Burger Buns 5 inch 82 G		Nr wydania Issue number 06
	INDEX: 25099/L4		Data wydania Issue date 21.12.2022

6.4 Etykieta na torbie (zgrzewce)/ Bag label	PL	Druk na folii	0	75 x 55	-	144	-
	EN	Print on the foil					
6.5 Klej/ Glue	PL	PP	0		-	72	3
	EN	PP					
6.4 Folia do owijania / Foil	PL	Folia stretch, LDPE	100	500 x 0,015	15	1	415
	EN	Stretch foil, LDPE					
6.5 Etykieta palety / Pallet label	PL	Papier	0	148 x 210	-	2	-
	EN	Paper					
6.6 Paleta / Pallet	PL	Euro paleta, derwniana	100	1200 x 800 x 150	-	1	23400
	EN	Euro pallet, wood					

7. Kody EAN / EAN-codes

7.1 Kod EAN dla zgrzewki / EAN-code - bag	n/a
7.2 Kod EAN dla kartonu / EAN-code - carton	5902620250993
7.3 Kod EAN palety / EAN-code - pallet	SSCC

8. Warunki dostawy / Delivery terms

8.1 Czas realizacji zamówienia/ Lead time	PL	2 tygodnie
	EN	2 weeks
8.2 Minimalna ilość zamówienia / Minimum buying (cartons)	PL	33 palety
	EN	33 pallets

9. Składniki (jak na etykiecie) / Declaration of ingredient list, as stated on product packaging

PL	Mąka PSZENNA , woda, cukier, drożdże, olej rzepakowy, nasiona SEZAMU 2%, sól, emulgator (E472e), stabilizator (E516), środek do przetwarzania mąki (E300).
EN	WHEAT flour, water, sugar, yeast, rapeseed oil, SESAME seeds 2%, salt, emulsifier (E472e), stabilizer (E516), flour treatment agent (E300).

10. Wartość odżywcza w 100 g produktu / Nutritional values per 100 g

10.1 Energia / Energy (kJ/ kcal)			1183/280	
10.2 Tłuszcz / Fat (g)			4,6	
10.2.1 w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturates (g)			0,7	
10.3 Węglowodany ogółem / Carbohydrate (total) (g)			51	
10.3.1 w tym cukry / of which sugars (g)			7,9	
10.4 Błonnik / Fibre (g):			2,4	
10.5 Białko / Protein (g):			7,8	
10.6 Sól / Salt (g):			1,1	
Metoda określania wartości / value determination method Kalkulacja lub analiza / Calculation or analyses			PL	Kalkulacja
			EN	Calculation

11. Przeznaczenie żywieniowe produktu dla / Nutritional habit

11.1 Wegetarian / ovo-lakto-wegetarian: (Brak składników pochodzenia zwierzęcego z wyjątkiem mleka, składników mleka, jajek, składników jajek, i miodu.) / Vegetarian / ovo-lacto-vegetarian: (No ingredients animal origin except milk, milk constituents, egg, egg constituents and honey.)	☒ Tak / Yes ☐ Nie / No
--	---

	SPECYFIKACJA PRODUKTU/ PRODUCT SPECIFICATION		
	Nazwa produktu/ Name of product WHEAT BUNS FOR HAMBURGERS WITH SESAME SE125 Sesame Burger Buns 5 inch 82 G	Nr wydania Issue number	06
	INDEX: 25099/L4	Data wydania Issue date	21.12.2022

11.2 Ovo-wegetarian (Brak składników pochodzenia zwierzęcego z wyjątkiem jajek, składników jaj i miodu / Ovo-vegetarian: (No ingredients animal origin except egg, egg constituents and honey.)	☒ Tak / Yes ☐ Nie / No
11.3 Lakto-wegetarian (Brak składników pochodzenia zwierzęcego z wyjątkiem mleka, składników mleka i miodu.) / Lacto-vegetarian (No ingredients animal origin except milk, milk constituents and honey.)	☒ Tak / Yes ☐ Nie / No
11.4 Wegan (Brak składników pochodzenia zwierzęcego / Vegan (No ingredients animal origin.)	☒ Tak / Yes ☐ Nie / No
11.5 Chorych na celiakię / Coeliacs (No gluten.)	☐ Tak / Yes ☒ Nie / No

12. Informacje o alergenach / Allergens information				
Składniki alergenne / Allergens	Obecność w produkcie deklarowana zgodnie z regulacjami prawnymi EU [Tak/Nie] / Present (as an ingredient) to be declared on consumer products within EU, [Yes/No]	Możliwość kontaminacji [Tak/Nie] / Possibility of cross-contamination [Yes/No]	Pochodzenie składnika / Please specify the ingredients	
12.1 Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) i produkty pochodne / Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof	yes	Yes	PL	Mąka PSZENNA
			EN	WHEAT flour
12.2 Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans and products thereof	No	No	PL	
			EN	
12.3 Jaja i produkty pochodne / Eggs and products thereof	No	No	PL	
			EN	
12.4 Ryby i produkty pochodne / Fish and products thereof	No	No	PL	
			EN	
12.5 Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne / Peanuts and products thereof	No	No	PL	
			EN	
12.6 Soja i produkty pochodne / Soya and products thereof	No	No	PL	
			EN	
12.7 Mleko i produkty pochodne(łącznie z laktozą) / Milk and products thereof (including lactose)	No	No	PL	
			EN	
12.8 Orzechy tj. migdały (Amygdalus communis L.), orzechy laskowe (Corylus avellana), orzechy włoskie (Juglans regia), orzechy nerkowca (Anacardium occidentale), orzechy pekan(Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (Bertholletia	No	No	PL	

	SPECYFIKACJA PRODUKTU/ PRODUCT SPECIFICATION		
	Nazwa produktu/ Name of product WHEAT BUNS FOR HAMBURGERS WITH SESAME SE125 Sesame Burger Buns 5 inch 82 G	Nr wydania Issue number	06
	INDEX: 25099/L4	Data wydania Issue date	21.12.2022

excelsa), pistacje (<i>Pistacia vera</i>), orzechy macadamia (<i>Macadamia ternifolia</i>) i produkty pochodne / Nuts i. e. Almond (<i>Amygdalus communis</i> L.), Hazelnut (<i>Corylus avellana</i>), Walnut (<i>Juglans regia</i>), Cashew (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecan nut (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nut (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistachio nut (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia nut and Queensland nut (<i>Macadamia ternifolia</i>) and products thereof			EN	
12.9 Seler i produkty pochodne / Celery and products thereof	No	No	PL	
			EN	
12.10 Gorczyca i produkty pochodne / Mustard and products thereof	No	No	PL	
			EN	
12.11 Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesame seeds and products thereof	Yes	Yes	PL	Ziarna SEZAMU
			EN	Hulled SESAME seeds
12.12 Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ .	No	No	PL	
			EN	
12.13 Łubin i produkty pochodne / Lupine and products thereof	No	No	PL	
			EN	
12.14 Mięczaki i produkty pochodne / Mollusc and products thereof	No	No	PL	
			EN	

13.Ochrona przed zanieczyszczeniami / Foreign body prevention			
13.1 Produkt jest wolny od ciał obcych (kamień, szkło, włosy, tworzywo sztuczne etc) / The product is free from foreign bodies (stone, glass, hair, plastic etc):			☒ Tak / Yes ☐ Nie / No
13.2 Informacja o zabezpieczeniach przed ciałami obcymi / Foreign bodies prevention information			
Detekcja metali. Czułość (Fe, nie-Fe, stal nierdzewna) / Metal detection. Please define sensitivity (Fe, non-Fe, S. Steel)	Fe [Ø mm]		Ø1,5 mm
	Non-Fe [Ø mm]		Ø2 mm
	Stal nierdzewna / St. steel [Ø mm]		Ø2,5 mm
13.3 Inne rodzaje zabezpieczeń / Other types of prevention, please define	PL	Kontrola sensoryczna, inspekcja wizualna, przesiewanie np. mąki etc.	
	EN	Sensory control, visual inspection, screening raw materials	

14.Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters				
Parametr / Parameter	Jednostki / Unit	Wartości / Limit values	Metoda analizy / Method of analysis	Akredytacja[Tak /Nie] Accredited [Yes/No]
Ogólna liczba drobnoustrojów / Total count	jtk/g	5*10 ⁴ <1g	PN-EN ISO 4833	Tak / Yes
Drożdże / Yeast	jtk/g	1*10 ² <1g	PN-A-74134-6	Tak / Yes
Pleśń / Mould	jtk/g	1*10 ² <1g	PN-A-74134-6	Tak / Yes
Bakterie z grupy coli/ Coliforms		Nieobecne w 0,1 g / Absent in 0,1 g	PN-ISO-4832	Tak / Yes
Enterobacteriaceae	jtk/g	1*10 ¹ <1g	PN-EN ISO 21528	Tak / Yes
Salmonella		Nieobecna w 25 g /	PN-EN ISO 6579-2003	Tak / Yes

	SPECYFIKACJA PRODUKTU/ PRODUCT SPECIFICATION		
	Nazwa produktu/ Name of product WHEAT BUNS FOR HAMBURGERS WITH SESAME SE125 Sesame Burger Buns 5 inch 82 G		Nr wydania Issue number 06
	INDEX: 25099/L4		Data wydania Issue date 21.12.2022

		Absent in 25 g		
Listeria monocytogenes	jtk/g	$1 \cdot 10^2 < /25g$	PN-EN ISO 11290-2:2000	Tak / Yes
St. Aureus	jtk/g	$1 \cdot 10^1 < /1g$	PN-EN ISO 4832	Tak / Yes
B. cereus	jtk/g	$1 \cdot 10^1 < /1g$	PN-EN ISO 7932:2005	Tak / Yes

15. Przechowywanie / Storage / Durability

15.1 Warunki przechowywania produktu / Storage conditions of product	PL	Przechowywać w temperaturze -18 ° C. Nie zamrażać ponownie po rozmrożeniu.
	EN	State the durability at -18°C Do not re-freeze after defrosting.
15.2 Trwałość produktu / Durability of product	PL	12 miesięcy
	EN	12 month
15.3 Warunki rozmrażania produktu / Thawing conditions of product	PL	Pozostawić do rozmrażania w temperaturze pokojowej przez około 12-18 godzin.
	EN	Leave to thaw at room temperature for about 12-18 hour.
15.4 Trwałość produktu po rozmrożeniu / Durability after thawing	PL	4 dni
	EN	4 days
15.5 Warunki przechowywania po otwarciu / Storage conditions of product after opening	PL	Po rozmrożeniu przechowuj w chłodnym, suchym miejscu w zamkniętej torbie i zużyj w ciągu 4 dni. Nie przechowuj rozmrożonych produktów w niskiej temperaturze, ponieważ przyspieszy to starzenie.
	EN	Once defrosted, store in a cool dry place in a sealed bag and use within 4 days. Do not store defrosted products at chilled temperature as this will accelerate staling
15.6 Trwałość produktu po otwarciu / Durability after opening	PL	4 dni
	EN	4 days
15.7 Minimalny, pozostały okres trwałości po dostawie (minimum ¼ pełnego okresu trwałości) / Minimum rest-durability at delivery Minimum ¼ of the total durability is required at delivery.	PL	9 miesięcy
	EN	9 month

16. Oznakowanie opakowania / Labeling

16.1 Miejsce informacji o alergenach / Location of allergens information	PL	Nadruki na kartonie
	EN	Overprints on cardboard box
16.2 Najlepiej spożyć przed - Format / Best before date - format	☐ dd/mm/rr / dd/mm/yy ☒ dd/mm/rrrr / dd/mm/yyyy ☐ mm/rrrr / mm/yyyy ☐ inny format / other format	
16.3 Miejsce nadruku BBD / Location of BBD	PL	Nadruki na kartonie
	EN	Overprints on cardboard box
16.4 Kod partii / data produkcji - format Data i czas produkcji definiuje kod partii Lot code / production date - format Date and time of production is lot code	PL	godzina/minuty/dd/mm/rrrr
	EN	hour/minutes/dd/mm/yy
16.5 Miejsce informacji o kodzie partii / dacie produkcji	PL	Nadruk na ścianie pudła tekturowego i na zgrzewce

	SPECYFIKACJA PRODUKTU/ PRODUCT SPECIFICATION		
	Nazwa produktu/ Name of product WHEAT BUNS FOR HAMBURGERS WITH SESAME SE125 Sesame Burger Buns 5 inch 82 G	Nr wydania Issue number	06
	INDEX: 25099/L4	Data wydania Issue date	21.12.2022

Location of lot code / production date:	EN	Print on the wall of a cardboard box and on the pillowpack
---	----	--

17. Przygotowanie / Preparation	
PL	Aby rozmrozić: wyjmij wymagane opakowania z pudełka i połóż. Pozostawić do rozmrażania w temperaturze pokojowej przez około 1 godzinę. Może być przechowywany do terminu przydatności do spożycia, jeśli jest przechowywany w temperaturze -18 ° C lub niższej. Po rozmrożeniu przechowuj w chłodnym, suchym miejscu w zamkniętej torbie i zużyj w ciągu 4 dni. Nie przechowuj rozmrożonych produktów w niskiej temperaturze, ponieważ przyspieszy to starzenie. NIE ZAMRAŻAĆ PO ROZMRAŻANIU.
EN	To defrost: remove the packs required from the box and lie _at. Allow to defrost at room temperature for approximately 1 hour. Can be stored until the best before date if stored at -18°C or below. Once defrosted, store in a cool dry place in a sealed bag and use within 4 days. Do not store defrosted products at chilled temperature as this will accelerate staling. DO NOT REFREEZE AFTER DEFROSTING.

18. Dane kontaktowe / Important Contacts	
18.1 Kontakt w przypadku sytuacji kryzysowych / Emergency contact	18.2 Kontakt w przypadku reklamacji / Handling of complaints
Łukasz Chmiel Tel.: +48227724254, mobile: +48602624903	Luiza Bożek Tel.: +48227724254, mobile: +48 600 487 313

19. Oświadczenia / Related statement	
19.1 Producent zobowiązuje się do przestrzegania standardów, jakości określonych w niniejszej specyfikacji. / Producer commits itself to the adherence to the quality standards specified in this specification.	
19.2 Materiały opakowań zaspakajają roszczenia regulacji REACH (EU Nr. 1907/2006) w odniesieniu do obecnej Listy SVHC. Opakowanie nie zawiera substancji z listy SVHC. / The specified packaging material satisfies the claims of the European REACH-regulation (EU Nr. 1907/2006) regarding the current SVHC-list. The packaging material does not contain substances of the relevant version of SVHC list.	
19.3 Żaden ze składników używanych w recepturze produktu nie jest napromieniowany lub poddany jonizacji. / None of all of the ingredients we use in the recipe of the product is irradiated/ionized.	
19.4 Produkt jest wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń. Produkt nie zawiera GMO i nie jest produkowany z GMO. / The product is free from any contamination. The product contains no GMOs and is not produced from GMOs.	
19.5 Informacje pochodzą ze stałej receptury produktu oraz specyfikacji poszczególnych składników uzgodnionych z dostawcami. Nie można wyprowadzić z tych informacji skutków prawnych. Powyższe informacje mogą zmienić się, gdy zmieni się formuła produktu. / The information comes from the fixed product recipe and the specifications of the individual ingredients as agreed on by the suppliers. No right can be derived from this information. This information is provided by Lantmannen Unibake without engagement. The information above may change when the recipe of the products changes.	
19.6 Określony materiał, jego składniki i opakowania oraz całości procesu produkcji, przechowywania i dystrybucji produktu, pod każdym względem są zgodne z wymogami prawa Unii Europejskiej. / The specified material, its ingredients and packaging and the whole manufacturing, storage and distributions process of the product conform in every respect with the requirements of the European Union legislation.	

SPECYFIKACJA PRODUKTU/ PRODUCT SPECIFICATION

Nazwa produktu/ Name of product
WHEAT BUNS FOR HAMBURGERS WITH SESAME
SE125 Sesame Burger Buns 5 inch 82 G

Nr wydania
Issue number

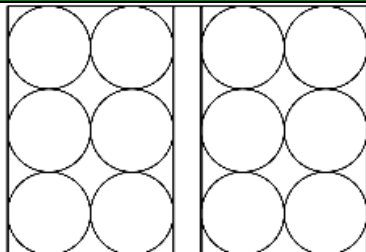
06

INDEX: 25099/L4

Data wydania
Issue date

21.12.2022

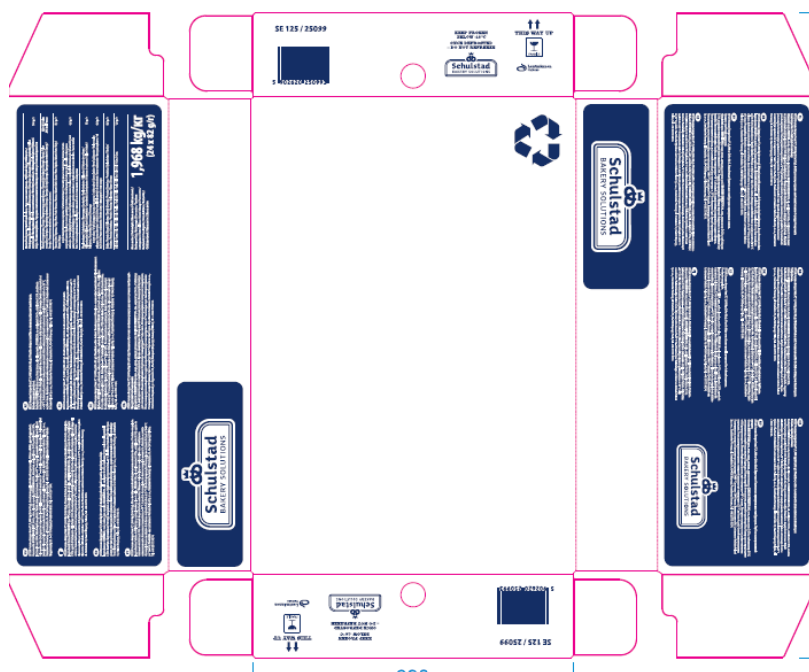
ANEX 1 ZDJĘCIE PRODUKTU / PHOTOS OF PRODUCT



SE125

Ilość szt./Quantity pieces
Menge Stück/ANTA stk.: **12**

16:48190418 A



	SPECYFIKACJA PRODUKTU/ PRODUCT SPECIFICATION		
	Nazwa produktu/ Name of product WHEAT BUNS FOR HAMBURGERS WITH SESAME SE125 Sesame Burger Buns 5 inch 82 G	Nr wydania Issue number	06
	INDEX: 25099	Data wydania Issue date	21.12.2022

ANEX 2: Informacje na etykiecie / Information on the label

Etykieta zawiera
INDEX Nazwa Nazwa opisowa Produkt głęboko mrożony. Rozmrożonego produktu nie zamrażać ponownie. / Pakowano w atmosferze ochronnej. Masa netto: Ilość sztuk: Składniki: Może zawierać Wartość odżywcza w 100 g: wartość energetyczna kJ / kcal; tłuszcz g w tym kwasy tłuszczowe nasycone g; węglowodany g w tym cukry g; białko g; sól g Najlepiej spożyć przed: Przechowywać w temperaturze poniżej -18 °C. Trwałość po rozmrożeniu 4 dni w zamkniętym opakowaniu w temperaturze poniżej 25 °C. Przygotowanie: rozmrozić jedno nieotwarte opakowanie w temperaturze 18–30 ° C przez 12–18 godzin. Całą wilgoć wewnątrz opakowania musi zostać ponownie wchłonięta. Pieczone w 1,5-2 minuty w temperaturze 200 ° C (piekarnik strumieniowy) lub grill 60 s (grill kontaktowy) w temperaturze 230 ° C. Producent Lantmannen Unibake Poland Sp. z o.o. Stanisławów Pierwszy ul. Strużańska 10 05-126 Nieporęt EAN: Numer partii:

	SPECYFIKACJA PRODUKTU/ PRODUCT SPECIFICATION		
	Nazwa produktu/ Name of product WHEAT BUNS FOR HAMBURGERS WITH SESAME SE125 Sesame Burger Buns 5 inch 82 G	Nr wydania Issue number	06
	INDEX: 25099	Data wydania Issue date	21.12.2022

Label contain
INDEX Name Product description: Preparation: thaw one unopened pack at 18°C-30°C for 12-18 hours. All moisture inside of package must be must be reabsorbed. Baked at 1,5- 2 minutes at 200°C (jet oven) or grill 60 s (contact grill) at 230 ° C Net Weight: Amount: Ingredients: May contain Nutritional values per 100 g: Energy kJ/kcal; Fat ... g of which saturates g Carbohydrate ... g of which sugars ... g Protein ... g Salt ... g Best before: Storage: Preparation: Producer: Lantmannen Unibake Poland Sp. z o.o. Stanisławów Pierwszy ul. Strużańska 10 05-126 Nieporęt EAN: Lot number:

Wykonał / Completed by:	Zweryfikował / Verify by:	Zatwierdził / Approved by:
Monika Konieczna	Anna Stępniewska	Marek Ossowski
Technolog produkcji	Specjalista ds. bezpieczeństwa żywności	Dyrektor produkcji
Data / date:	2022-12-21	Data / date:
	2022-12-21	Data / date:
		2022-12-21