

Informacja o Alergenach

Zakład produkcyjny wykorzystuje szeroką gamę surowców, w tym surowców alergennych. Proces wytwarzania odbywa się na wspólnych liniach produkcyjnych, z użyciem wspólnych urządzeń i narzędzi.

Pomimo stosowania procedur mycia, dezynfekcji oraz zasad dobrej praktyki higienicznej, **nie jest możliwe całkowite wyeliminowanie ryzyka zakażenia krzyżowego alergenami** w trakcie procesów produkcyjnych.

W konsekwencji **każdy produkt może potencjalnie zawierać śladowe ilości** następujących alergenów stosowanych w zakładzie:

- zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica durum),
- jaja i produkty pochodne,
- mleko i produkty pochodne (w tym laktoza),
- soja i produkty pochodne,
- orzechy (m.in. laskowe, włoskie, nerkowca, makadamia, brazylijskie),
- migdały,
- orzeszki ziemne (arachidowe),
- sezam,
- seler,
- gorczyca,
- dwutlenek siarki i siarczyny,
- inne alergenów obecne w surowcach stosowanych w zakładzie.

Informacja dotyczy wszystkich produktów dostępnych w sprzedaży.

CHLEBY

Nr rec.	Nazwa	Masa netto	Składniki	Wartość odżywcza w 100g
204	Chleb dwusmakowy Pieczywo pszenno-żytnie na naturalnym zakwasie z ziarnami	600 g	Mąka pszenna , woda, zakwas żytni (woda, mąka żytnia), ziarna słonecznika 2%, drożdże, nasiona sezamu 1,3%, mak 1,3%.	Wartość energetyczna: 969 kJ / 232 kcal Tłuszcz: 2,79 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,30 g Węglowodany: 43,24 g w tym cukry: 1,03 g Białko: 7,24 g Sól: 1,26 g
205	Chleb IG Pieczywo pszenno-żytnie z mieszanką do produkcji pieczywa niskowęglowodanowego 31%	300 g	Mąka pszenna , woda, mieszanka piekarnicza (mąka pszenna 49,2%, woda, nasiona słonecznika 8,5%, siemę lniane 4,6%, gluten pszenny , nasiona dyni 2,3%, drożdże, płatki owsiane , mąka żytnia 1,6%, otręby pszenne , pszenny suszony zakwas piekarski w proszku, cukier, sól, emulgatory: E472e i lecytyny, środek do przetwarzania mąki kwas askorbinowy), drożdże, nasiona sezamu , ziarna słonecznika, płatki owsiane , siemę lniane.	Wartość energetyczna: 1148 kJ / 274 kcal Tłuszcz: 8,93 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,20 g Węglowodany: 35,63 g w tym cukry: 1,46 g Białko: 10,17 g Sól: 0,78 g
206	Chleb piastowski Pieczywo pszenno-żytnie na naturalnym zakwasie z ziarnami	500 g	Mąka pszenna , woda, zakwas żytni (woda, mąka żytnia), nasiona sezamu 3%, ziarna słonecznika 2%, drożdże, sól, ekstrakt palonego siodu jęczmiennego (słód jęczmienny , woda)	Wartość energetyczna: 993 kJ / 237 kcal Tłuszcz: 3,24 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,39 g Węglowodany: 43,11 g w tym cukry: 1,02 g Białko: 7,43 g Sól: 1,26 g

207	Chleb pszenno-żytni Pieczywo pszenno-żytnie na naturalnym zakwasie	1000 g	Mąka pszenna , woda, zakwas żytni (woda, mąka żytnia), mak, drożdże, sól.	Wartość energetyczna: 880 kJ / 210 kcal Tłuszcz: 0,74 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,04 g Węglowodany: 43,25 g w tym cukry: 0,99 g Białko: 6,39 g Sól: 1,28 g
208	Chleb pszenno-żytni Pieczywo pszenno-żytnie na naturalnym zakwasie	600 g	Mąka pszenna , woda, zakwas żytni (woda, mąka żytnia), mak, drożdże, sól.	Wartość energetyczna: 880 kJ / 210 kcal Tłuszcz: 0,74 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,04 g Węglowodany: 43,25 g w tym cukry: 0,99 g Białko: 6,39 g Sól: 1,28 g
209	Chleb pszenny Pieczywo pszenne	400 g	Mąka pszenna , woda, dodatek wypiekowy (zakwas piekarniczy pszenny w proszku z pszenicy durum, drożdże, przeciwutleniacz (kwas askorbinowy (E300)), enzymy), sól	
210	Chleb rodzinny Pieczywo pszenno-żytnie na naturalnym zakwasie z ziarnami	500 g	Woda, mąka pszenna , mąka żytnia , zakwas żytni (woda, mąka żytnia), mieszanka piekarnicza (mąka pszenna , siemię lniane, nasiona słonecznika, otręby pszenne , dekstroza, nasiona sezamu , mąka słodowa jęczmienna , substancja stabilizująca E466, suchy zakwas pszenny , emulgator E472e, środek do przetwarzania mąki- kwas askorbinowy, enzymy), siemię lniane 2%, płatki owsiane 2%, nasiona sezamu 2%, nasiona słonecznika 2%, drożdże, sól.	Wartość energetyczna: 962 kJ / 230 kcal Tłuszcz: 4,46 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,58 g Węglowodany: 38,04 g w tym cukry: 1,08 g Białko: 7,72 g Sól: 0,91 g

211	Chleb rudzianin Pieczywo pszenno-żytnie na naturalnym zakwasie z dodatkiem nasion słonecznika 3% i siemienia lnianego 1%	700 g	Mąka pszenna , woda, zakwas żytni (woda, mąka żytnia), mąka żytnia , nasiona słonecznika 3%, drożdże, siemię lniane 1%, sól, dodatek wypiekowy (mąka pszenna , gluten pszenny , emulgator [mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym], cukier, stabilizatory [difosforany, fosforany wapnia, guma guar], glukoza, mąka słodowa [jęczmienna , pszenna], olej roślinny słonecznikowy, środek do przetwarzania mąki [kwas askorbinowy], enzymy piekarskie, drożdże piekarskie (nieaktywne)).	Wartość energetyczna: 832 kJ / 199 kcal Tłuszcz: 2,63 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,39 g Węglowodany: 36,60 g w tym cukry: 0,67 g Białko: 5,97 g Sól: 1,54 g
212	Chleb rudzianin z foremki Pieczywo pszenno-żytnie na naturalnym zakwasie z dodatkiem nasion słonecznika 3% i siemienia lnianego 1%	500 g	Mąka pszenna , woda, zakwas żytni (woda, mąka żytnia), mąka żytnia , nasiona słonecznika 3%, drożdże, siemię lniane 1%, sól, dodatek wypiekowy (mąka pszenna , gluten pszenny , emulgator [mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym], cukier, stabilizatory [difosforany, fosforany wapnia, guma guar], glukoza, mąka słodowa [jęczmienna , pszenna], olej roślinny słonecznikowy, środek do przetwarzania mąki [kwas askorbinowy], enzymy piekarskie, drożdże piekarskie (nieaktywne)).	Wartość energetyczna: 832 kJ / 199 kcal Tłuszcz: 2,63 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,39 g Węglowodany: 36,60 g w tym cukry: 0,67 g Białko: 5,97 g Sól: 1,54 g
213	Chleb starośląski Pieczywo pszenno-żytnie na naturalnym zakwasie żytnim	1000 g	Mąka pszenna , woda, zakwas żytni (woda, mąka żytnia), mąka żytnia , sól, drożdże	Wartość energetyczna: 769 kJ / 184 kcal Tłuszcz: 0,51 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,00 g Węglowodany: 39,31 g w tym cukry: 0,97 g Białko: 5,09 g Sól: 1,50 g

214	Chleb starośląski Pieczywo pszenno-żytnie na naturalnym zakwasie żytnim	600 g	Mąka pszenna , woda, zakwas żytni (woda, mąka żytnia), mąka żytnia , sól, drożdże	Wartość energetyczna: 769 kJ / 184 kcal Tłuszcz: 0,51 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,00 g Węglowodany: 39,31 g w tym cukry: 0,97 g Białko: 5,09 g Sól: 1,50 g
215	Chleb swojaczek Pieczywo pszenno-żytnie na naturalnym zakwasie	600 g	Mąka pszenna , zakwas żytni (woda, mąka żytnia), woda, mąka żytnia , drożdże, sól, dodatek wypiekowy (mąka pszenna , gluten pszen ny, emulgator [mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym], cukier, stabilizatory [difosforany, fosforany wapnia, guma guar], glukoza, mąka słodowa [jęczmienna , pszenna], olej roślinny słonecznikowy, środek do przetwarzania mąki [kwas askorbinowy], enzymy piekarskie, drożdże piekarskie (nieaktywne)).	Wartość energetyczna: 805 kJ / 192 kcal Tłuszcz: 0,61 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,08 g Węglowodany: 40,86 g w tym cukry: 1,17 g Białko: 5,41 g Sól: 1,52 g
217	Chleb wiejski Pieczywo pszenno-żytnie na naturalnym zakwasie	1100 g	Mąka pszenna , woda, zakwas żytni (woda, mąka żytnia), mak, drożdże, sól.	Wartość energetyczna: 910 kJ / 217 kcal Tłuszcz: 1,84 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,19 g Węglowodany: 42,76 g w tym cukry: 1,01 g Białko: 6,67 g Sól: 1,25 g

218	Chleb wiejski Pieczywo pszenno-żytnie na naturalnym zakwasie	600 g	Mąka pszenna , woda, zakwas żytni (woda, mąka żytnia), mak, drożdże, sól.	Wartość energetyczna: 910 kJ / 217 kcal Tłuszcz: 1,84 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,19 g Węglowodany: 42,76 g w tym cukry: 1,01 g Białko: 6,67 g Sól: 1,25 g
220	Paluch swojski Pieczywo pszenne	150 g	Mąka pszenna , woda, drożdże, dodatek wypiekowy (mąka pszenna , gluten pszenny , emulgator [mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym], cukier, stabilizatory [difosforany, fosforany wapnia, guma guar], glukoza, mąka słodowa [jęczmienna , pszenna], olej roślinny słonecznikowy, środek do przetwarzania mąki [kwas askorbinowy], enzymy piekarskie, drożdże piekarskie (nieaktywne)), sól.	Wartość energetyczna: 990 kJ / 237 kcal Tłuszcz: 1,02 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,43 g Węglowodany: 48,17 g w tym cukry: 0,93 g Białko: 6,97 g Sól: 1,78 g
221	Pizza weneckanka Pizza z serem 16% i pieczarkami 9%	140 g	Mąka pszenna , sos korzenny (skrobia modyfikowana E1414, tłuszcz roślinny (palmowy), serwatka w proszku , mleko odtłuszczone w proszku , sól jodowana, śmietana w proszku , mieszanka warzywna (kalafior, cebula), wzmacniacz smaku: glutaminian sodu, aromaty, laktoza , skrobia, białko mleka , zioła, przyprawy, ekstrakt drożdży, cukier, barwnik: beta- karoten, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa), ser twardy żółty (mleko , tłuszcz roślinny, podpuszczka, sól, kultury bakterii, skrobia- substancja przeciwzbrylająca), woda, pieczarki, mieszanka piekarnicza (mąka pszenna , tłuszcz roślinny (palmowy), sól, serwatka w proszku, mąka słodowa pszenna , emulgator (E471, E472e), odtłuszczone mleko w proszku, cukier, przyprawy, środek do przetwarzania mąki- kwas askorbinowy, enzymy), drożdże.	

222	Pizzerka Pizza z serem 18% i pieczarkami 10%	150 g	Mąka pszenna , ser twardy żółty (mleko , tłuszcz roślinny, podpuszczka, sól, kultury bakterii, skrobia- substancja przeciwzbrylająca), woda, sos pomidorowy (woda, koncentrat pomidorowy, pieczarki krojone, cukier, skrobia modyfikowana E1422, ocet spirytusowy, olej rzepakowy, cebula suszona krojona, papryka suszona krojona (płatek), sól przyprawy, substancja konserwująca E202), pieczarki, mieszanka piekarnicza (mąka pszenna , tłuszcz roślinny (palmowy), sól, serwatka w proszku, mąka słodowa pszenna , emulgator (E471, E472e), odtłuszczone mleko w proszku, cukier, przyprawy, środek do przetwarzania mąki- kwas askorbinowy, enzymy), drożdże.	Wartość energetyczna: 871 kJ / 208 kcal Tłuszcz: 6,15 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 3,60 g Węglowodany: 28,28 g w tym cukry: 3,01 g Białko: 8,92 g Sól: 2,30 g
224	Wek Pieczywo pszenne	400 g	Mąka pszenna , woda, drożdże, sól, dodatek wypiekowy (mąka pszenna , gluten pszenny , emulgator [mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym], cukier, stabilizatory [difosforany, fosforany wapnia, guma guar], glukoza, mąka słodowa [jęczmienna , pszenna], olej roślinny słonecznikowy, środek do przetwarzania mąki [kwas askorbinowy], enzymy piekarskie, drożdże piekarskie (nieaktywne)).	Wartość energetyczna: 932 kJ / 223 kcal Tłuszcz: 0,79 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,26 g Węglowodany: 45,92 g w tym cukry: 0,57 g Białko: 6,43 g Sól: 1,43 g
225	Żymła Pieczywo mieszane pszenno-żytnie	100 g	Mąka pszenna , woda, mąka żytnia , drożdże, sól, dodatek wypiekowy (mąka pszenna , gluten pszenny , emulgator [mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym], cukier, stabilizatory [difosforany, fosforany wapnia, guma guar], glukoza, mąka słodowa [jęczmienna , pszenna], olej roślinny słonecznikowy, środek do przetwarzania mąki [kwas askorbinowy], enzymy piekarskie, drożdże piekarskie (nieaktywne)).	Wartość energetyczna: 790 kJ / 189 kcal Tłuszcz: 0,65 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,22 g Węglowodany: 39,18 g w tym cukry: 0,46 g Białko: 5,33 g Sól: 1,22 g

226	Bajgiel		Mieszanka piekarnicza (mąka PSZENNA wzbogacona (mąka PSZENNA , węglan wapnia, niacyna, żelazo, tiamina), cukier, olej palmowy SG, sól, olej rzepakowy, melasa trzcinowa, emulgatory: E474e i E471; naturalny aromat, substancje stosowane przy przetwarzaniu mąki: E300 i E920), woda, drożdże	
227	Chleb keto Pieczywo niskowęglowodanowe	450 g	Ziarno słonecznika (41%), woda, nasiona lnu (14%), płatki sojowe , olej rzepakowy, błonnik z bułki babki jajowatej, sezam (3%), suszony zakwas żytni , błonnik pszenny , sól, czarnuszka mielona.	Wartość energetyczna: 1684 kJ / 408 kcal Tłuszcz: 34 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 3,10 g Węglowodany: 2,3 g w tym cukry: 2 g Białko: 15 g Sól: 1,1 g
301	Chleb graham Pieczywo pszenno-żytnie na bazie mąki graham 13% na naturalnym zakwasie	400 g	Woda, mąka pszenna , mąka pszenna graham typ 1850 13%, zakwas żytni (woda, mąka żytnia), mąka żytnia , drożdże sól.	Wartość energetyczna: 770 kJ / 184 kcal Tłuszcz: 0,90 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,06 g Węglowodany: 36,27 g w tym cukry: 1,23 g Białko: 6,21 g Sól: 1,05 g
302	Chleb orkiszowy z żurem Pieczywo mieszane pszenno-orkiszowe 17.5% z dodatkiem żuru 13%	500 g	Woda, mąka pszenna , mąka orkiszowa 17.5%, żur 13% (woda, zakwas żytni (woda, mąka żytnia), mąka żytnia razowa typ 2000, mąka pszenna graham typ 1850, czosnek, mąka żytnia), płatki owsiane , ziarna słonecznika, siemię lniane, pestki dyni, sól, drożdże.	Wartość energetyczna: 910 kJ / 218 kcal Tłuszcz: 4,30 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,36 g Węglowodany: 34,94 g w tym cukry: 1,02 g Białko: 8,33 g Sól: 1,03 g

303	Chleb pełnoziarnisty żytni z ziarnami żyta 19% Pieczywo żytnie pełnoziarniste z ziarnami żyta	600 g	Woda, mąka żytnia , żyto krojone 19%, zakwas żytni (woda, mąka żytnia), mąka żytnia razowa typ 2000 6%, drożdże, sól, dodatek wypiekowy (gluten pszenny , preżelowana mąka pszenna , środek do przetwarzania mąki (E300), enzymy (pszenica)).	Wartość energetyczna: 810 kJ / 194 kcal Tłuszcz: 0,56 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,08 g Węglowodany: 41,11 g w tym cukry: 0,71 g Białko: 5,35 g Sól: 1,09 g
304	Chleb razowiec Pieczywo żytnie na naturalnym zakwasie z słonecznikiem 12%	600 g	Woda, mąka żytnia , zakwas żytni (woda, mąka żytnia), mąka żytnia razowa typ 2000, nasiona słonecznika 12%, sól, dodatek wypiekowy (gluten pszenny , preżelowana mąka pszenna , środek do przetwarzania mąki (E300), enzymy (pszenica)), drożdże.	Wartość energetyczna: 927 kJ / 222 kcal Tłuszcz: 5,66 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,60 g Węglowodany: 36,33 g w tym cukry: 0,68 g Białko: 6,58 g Sól: 1,45 g
305	Chleb żytni z pestkami dyni Pieczywo żytnie z pestkami dyni 14%	600 g	Zakwas żytni (woda, mąka żytnia), mąka żytnia , woda, pestki dyni 14%, drożdże, sól, dodatek wypiekowy (gluten pszenny , preżelowana mąka pszenna , środek do przetwarzania mąki (E300), enzymy (pszenica)).	Wartość energetyczna: 934 kJ / 223 kcal Tłuszcz: 6,61 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,23 g Węglowodany: 33,67 g w tym cukry: 0,22 g Białko: 6,46 g Sól: 0,80 g

306	Chleb żytni z żurawiną Pieczywo żytnie z żurawiną 3,78 % na naturalnym zakwasie	600 g	Zakwas żytni (woda, mąka żytnia), mąka żytnia , woda, żurawina 7% (żurawina (54%), cukier (45%), olej słonecznikowy (<1%)), płatki owsiane , drożdże, sól, dodatek wypiekowy (gluten pszenny , preżelowana mąka pszenna , środek do przetwarzania mąki (E300), enzymy (pszenica)).	Wartość energetyczna: 787 kJ / 188 kcal Tłuszcz: 0,56 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,10 g Węglowodany: 42,99 g w tym cukry: 4,43 g Białko: 3,73 g Sól: 0,81 g
307	Chleb żytni Pieczywo żytnie	600 g	Zakwas żytni (woda, mąka żytnia), mąka żytnia , woda, drożdże, sól, dodatek wypiekowy (gluten pszenny , preżelowana mąka pszenna , środek do przetwarzania mąki (E300), enzymy (pszenica)).	Wartość energetyczna: 860 kJ / 205 kcal Tłuszcz: 0,04 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,01 g Węglowodany: 47,87 g w tym cukry: 0,10 g Białko: 4,28 g Sól: 1,15 g
308	Chleb żytni z ziarnami Pieczywo żytnie z ziarnami	600 g	Zakwas żytni (woda, mąka żytnia), mąka żytnia , woda, ziarna słonecznika 5%, siemię lniane 5%, ziarna sezamu 3%, drożdże, sól, dodatek wypiekowy (gluten pszenny , preżelowana mąka pszenna , środek do przetwarzania mąki (E300), enzymy (pszenica)).	Wartość energetyczna: 910 kJ / 218 kcal Tłuszcz: 5,97 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,67 g Węglowodany: 34,70 g w tym cukry: 0,19 g Białko: 5,89 g Sól: 0,81 g