

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

jest instytucją, która czuwa nad jakością produktów rolno-spożywczych dostępnych na rynku krajowym i zagranicznym.

Nasza misja:

Zapewniamy, by żywność trafiająca do konsumentów była bezpieczna, zgodna z deklarowaną jakością i uczciwie oznakowana.

Działamy na rzecz:

- **Przedsiębiorców**
wspierając uczciwą konkurencję i przejrzystość rynku;
- **Konsumentów**
chroniąc ich prawa i zdrowie;
- **Eksportu i importu**
kontrolując jakość produktów w obrocie międzynarodowym.

Co robimy:

- Kontrole jakości handlowej produktów;
- Wydawanie świadectw jakości;
- Doradztwo i edukację w zakresie przepisów jakościowych;
- Prowadzimy współpracę z producentami i dystrybutorami.



INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

Aleje Jerozolimskie 98

00-807 Warszawa

tel. 22 25 57 800

sekretariat@ijhars.gov.pl

WIĘCEJ INFORMACJI

NA STRONIE

I SOCIAL MEDIACH:



**WYMAGANIA
DOTYCZĄCE
ZNAKOWANIA**

PIECZYWA

PIECZYWO

Producencie, Sprzedawco,

pieczywo powstaje z ciasta przygotowanego z różnych rodzajów mąki oraz dodatków, takich jak drożdże lub zakwas, mleko, tłuszcze, jaja, sól, cukry i substancje smakowo - zapachowe - w zależności od rodzaju wyrobu.

RODZAJE PIECZYWA, np.:

- **pszenne:** pieczywo zwykłe, wyborowe i półcukiernicze;
- **żytnie:** wypiekane z mąki żytniej, często bogatsze w błonnik niż pieczywo pszenne;
- **mieszane:** zawiera mękę pszenną i żytnią, a także może być wzbogacone o inne zboża lub nasiona.

PIECZYWO SPRZEDAWANE LUZEM

Informacje o pieczywie sprzedawanym luzem należy podać w miejscu sprzedaży: na wywieszce przy produkcji albo w inny sposób dostępny bezpośrednio dla konsumenta.

NIEZBĘDNE INFORMACJE:

1. **Nazwa** - zwyczajowa albo opisowa, umożliwiająca rozpoznanie rzeczywistego charakteru produktu, zwłaszcza rodzaju użytych mąk, np. pieczywo mieszane, pieczywo pszenno-żytnie;

Ważne:

Jeżeli pieczywo było przed sprzedażą zamrożone, a następnie sprzedawane po rozmrożeniu, nazwie produktu powinno towarzyszyć określenie „rozrożony”.

2. Wykaz składników:

- poprzedzony jest nagłówkiem, który składa się lub zawiera wyraz „składniki”;
- obejmuje wszystkie użyte surowce w kolejności malejącej według masy, w momencie ich użycia do produkcji (składniki stanowiące mniej niż 2 % produktu mogą być podane w dowolnej kolejności na końcu wykazu);

- w przypadku dodatków wymienionych w nazwie pieczywa (np. chleb ze słonecznikiem) lub wyróżnionych graficznie - należy podać ich zawartość procentową;
- składniki należy określać precyzyjnie, np. mąka żytnia razowa;
- składniki alergenne oraz składniki pochodzące z alergenów należy oznaczać z wyraźnym wskazaniem ich źródła (np. mąka pszenna graham) oraz wyróżniać je w sposób graficznie odróżniający je od pozostałych składników, np. poprzez zastosowanie pogrubienia, innego kroju lub stylu czcionki;
- w przypadku użycia składników złożonych należy podać wszystkie komponenty;
- dozwolone substancje dodatkowe pełniące określone funkcje technologiczne w wyrobie gotowym należy oznaczyć poprzez podanie nazwy kategorii oraz nazwy substancji lub numeru E;
- zamiast nazwy składnika można podać nazwę kategorii składników, do której on należy (np. „mąka”), a następnie wymienić rodzaje zbóż, z których została uzyskana, w malejącej kolejności według masy, np.: mąka: pszenna, żytnia, owsiana;
- wodę dodaną do produktu należy wymienić w składzie, jeśli przekracza 5 % masy gotowego pieczywa.

3. **Nazwa producenta** - nazwa producenta wraz z formą prawną oraz adres siedziby lub imię i nazwisko wraz z adresem.

4. **Masa jednostkowa** - waga pojedynczej sztuki pieczywa.

5. **Informacja:** "pieczywo produkowane z ciasta mrożonego" albo "pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego" - gdy został zastosowany taki proces technologiczny.

PIECZYWO SPRZEDAWANE W OPAKOWANIU

Pieczywo sprzedawane w opakowaniu powinno zawierać informacje wymagane dla pieczywa oferowanego luzem oraz dodatkowo takie dane jak:

1. **Data minimalnej trwałości** („Najlepiej spożyć przed”) – to data, do której pieczywo zachowuje swoje właściwości przy prawidłowym przechowywaniu; podawana w formie DD-MM-RRRR.
2. **Zawartość netto (g lub kg) lub liczba sztuk** - informacja podana jako „masa netto” lub „zawartość netto”; bez stosowania tolerancji ($\pm$).
3. **Warunki przechowywania** - wskazówki dotyczące właściwego przechowywania pieczywa, umieszczone po dacie minimalnej trwałości.
4. **Numer partii produkcyjnej** - podawany w przypadku, gdy nie jest tożsamy z datą minimalnej trwałości.
5. **Informacja o wartości odżywczej.**
6. **Kraj lub miejsce pochodzenia** - obowiązkowe zawsze, gdy brak tej informacji mógłby wprowadzać konsumenta w błąd, w szczególności, gdy oznakowanie lub prezentacja produktu sugerują inne pochodzenie.

Pamiętaj:

- nazwa żywności oraz masa netto powinny znajdować się w jednym polu widzenia;
- minimalna wysokość czcionki to co najmniej 1,2 mm;
- wszystkie obowiązkowe informacje muszą być czytelne, wyraźne i trwałe oraz łatwe do zauważenia – nie mogą być ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerywane przez elementy graficzne;
- oznakowanie produktu nie może wprowadzać konsumenta w błąd.

Świadomy wybór pieczywa zaczyna się od informacji. Klient, opierając się na własnej wiedzy i doświadczeniu, sam decyduje, co jest dla niego najlepsze. Dlatego musi mieć dostęp do rzetelnych i jasnych danych o produkcie. Zapewnienie takich informacji to Twój obowiązek.

Więcej informacji na temat pieczywa znajdziesz w Internecie skanując kod QR.