

Specyfikacja produktu

Pieprz kolorowy

Kraj pochodzenia: POLSKA/POLAND

Wyprodukowano w Polsce.

Składniki: pieprz czarny, pieprz biały, pieprz zielony, pieprz czerwony.

Cechy organoleptyczne:

Konsystencja:	sypka, twarda
Barwa:	właściwa dla użytych surowców
Zapach:	korzenny, bez zapachów obcych
Smak:	piekący, bez obcych posmaków

Parametry mikrobiologiczne: zgodne z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z późniejszymi zmianami

Parametry fizyko-chemiczne:

Wilgotność, nie więcej niż [%]: 13

Zanieczyszczenia organiczne i mineralne nie więcej niż [%]: 1,5

Szkodniki lub ich pozostałości: niedopuszczalne

Metale ciężkie, nie więcej niż [mg/kg]: zgodne z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1881/2006 z późniejszymi zmianami

Mikotoksyny nie więcej niż [µg/kg]:

aflatoksyna B₁ 5

suma aflatoksyn B₁+B₂+G₁+G₂ 10

ochratoksyna A 15

Najwyższy dopuszczalny poziom WWA

[µg/kg tłuszczu]:

benzo(a)piren 10

suma benzo(a)pirenu, benzo(a)antracenu,

benzo(b)fluorantracenu i chryzentu 50

Produkt może zawierać dwutlenek siarki, seler, gluten i gorczycę. Na terenie zakładu występują również następujące alergeny: orzechy, sezam, jaja, soja.

Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie.

Surowiec nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego.

Pozostałości pestycydów nie przekraczają poziomów ustalonych w Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 396/2005 z 23 lutego 2005 r. z późniejszymi zmianami.

Przechowywać w suchych i chłodnych pomieszczeniach w zamkniętych opakowaniach (temp. do 25°C, w. w. do 75%).

Niniejsza specyfikacja dotyczy wskazanych w niej cech jakościowych środka spożywczego występujących przed datą wydania nabywcy towaru wskazanego na fakturze, nie dotyczy wad powstałych w towarze po przejściu niebezpieczeństwa na nabywcę, nie stanowi zapewnienia sprzedawcy, o którym mowa w art. 564 k.c i nie zwalnia nabywcy z obowiązku zbadania bez zbędnej zwłoki przedmiotu sprzedaży, po jego wydaniu nabywcy.