

## Specyfikacja produktu

### Przyprawa do gyrosa

Kraj pochodzenia: POLSKA/POLAND

Wyprodukowano w Polsce.

Składniki: sól, papryka słodka, cukier, gałka muskatołowa, pieprz czarny, czosnek, *gorczyca* biała, imbir, cebula, chilli, curry, kurkuma, majeranek, oregano, bazylija, olej rzepakowy.

Cechy organoleptyczne:

Konsystencja:

sypka, dopuszczalne zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palców

Barwa:

niejednolita, właściwa dla użytych składników

Zapach:

swoisty, bez obcych zapachów

Smak:

charakterystyczny dla użytych składników

Parametry mikrobiologiczne:

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

Parametry fizyko-chemiczne:

Wilgotność, nie więcej niż [%]:

12

Szkodniki lub ich pozostałości:

niedopuszczalne

Metale ciężkie, nie więcej niż [mg/kg]:

zgodne z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1881/2006 z późniejszymi zmianami

Wartość odżywcza w 100g produktu (na podstawie danych literaturowych www lub danych Producenta/Dostawcy):

Wartość energetyczna	Białko	Tłuszcze	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Sól
753 kJ 180 kcal	7g	7g	2g	33g	9g	43g

Produkt zawiera gorczycę i dwutlenek siarki. Może zawierać seler, orzeszki ziemne i gluten. 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.