

Atest jakościowy

Mak niebieski

Kraj pochodzenia: CZECHY/CZECH REPUBLIC

Cechy organoleptyczne:	
Barwa:	szaro-niebieska, niejednolita
Zapach:	typowy dla maku
Smak:	charakterystyczny
Parametry mikrobiologiczne:	zgodne z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z późniejszymi zmianami
Parametry fizyko-chemiczne:	
Wilgotność, nie więcej niż [%]:	10
Zanieczyszczenia, w tym: ziarna niedojrzałe, rdzawo zabarwione, uszkodzone, zgniecione, nie więcej niż [%]:	8
Mikotoksyny nie więcej niż [µg/kg]:	
aflatoksyna B ₁	2
suma aflatoksyn B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	4

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

Wartość energetyczna	Białko	Tłuszcze	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Sól
1976 kJ 472 kcal	20g	42g	4,8g	4g	0,1g	0,05g

Surowiec nie zawiera alergenów. Na terenie zakładu występują następujące alergeny: seler, gorczyca, orzechy, sezam, jaja, gluten, soja, dwutlenek siarki.

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%).

Niniejszy atest jakościowy dotyczy wskazanych w nim 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.