

Specyfikacja produktu

Curry

Kraj pochodzenia: INDIE/INDIA

Składniki: kolendra, kurkuma, kozieradka, kmin rzymski, imbir, goździki, koper włoski, liść laurowy, czosnek, cynamon, sól, pieprz czarny, mango, kukurydza.

Cechy organoleptyczne:

Konsystencja: sypka, dopuszczalne zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palców
Barwa: zielonkawa
Zapach: charakterystyczny, korzenny, bez zapachów obcych
Smak: swoisty, bez obcych posmaków

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
Mikotoksyny nie więcej niż [µg/kg]:
aflatoksyna B₁ 5
suma aflatoksyn B₁+B₂+G₁+G₂ 10
ochratoksyna A 15

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

Wartość energetyczna	Białko	Tłuszcze	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Sól
1359 kJ 325 kcal	13g	14g	2,2g	58g	2,8g	0,1g

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

Produkt nie jest modyfikowany genetycznie.

Produkt 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.