

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Produkt:	Wanilia mielona
Pochodzenie:	Indonezja/Madagaskar/Uganda/Indie/Komory/Papua Nowa Gwinea

Ogólne wymagania¹:

1. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne:	
Kolor:	Od jasno brązowego do ciemno brązowego
Zapach:	Charakterystyczny dla wanilii
Smak:	Charakterystyczny dla wanilii
Uwagi:	Surowiec jest produktem naturalnym co może powodować niewielkie różnice w kolorze i/lub zapachu w związku z sezonowością surowca
Skład:	100% naturalne zmielone łaski wanilii, w tym ekstrahowane
Konsystencja:	Sypka
Frakcja:	Zmielone na sicie o wielkości oczka 0,2mm
Wilgotność:	Max 20%
Zawartość waniliny:	Max 1,2%
2. Wymagania mikrobiologiczne²:	
Ogólna liczba drobnoustrojów:	< 10 ⁶ jtk/g (PN-EN ISO 4833-1:2013-12)
Drożdże i pleśnie:	< 10 ⁵ jtk/g (PN-EN ISO 21527-1:2009)
E coli:	< 10 jtk/g (PN-ISO 4832:2007)
Salmonella:	Nieobecne w 25g (PN-EN ISO 6579: 2003)

Dodatkowe wymagania¹:

Zawartość GMO:	Nie jest genetycznie modyfikowany, nie zawiera składników genetycznie modyfikowanych – zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 i nr 1830/2003.
Zawartość alergenów:	Nie zawiera alergenów – zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1169/2011 Na terenie zakładu występują alergeny: SELER, GORCZYCA, ORZECHY, SEZAM, JAJA, GLUTEN, SOJA, DWUTLENEK SIARKI
Napromieniowanie:	Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującym.
Pakowanie:	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 i nr 10/2011.
Metale ciężkie:	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1831/2003.
Pozostałości pestycydów:	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005.
Inne:	– Nie zawiera dzikich szczepów – Nie zawiera składników niebezpiecznych – Nie zawiera konserwantów
Sposób przechowywania:	Przechowywać w zamkniętych oryginalnych opakowaniach. Przechowywać w suchym i dobrze wentylowanym miejscu o stałej temperaturze. Zabezpieczyć przed bezpośrednim ciepłem i/lub światłem słonecznym. Transport w warunkach otoczenia.

¹ Przedstawione wartości odnoszą się do badań surowców wsadowych wykonanych przez dostawcę.

² Ten produkt nie został poddany obróbce cieplnej ani żadnemu innemu procesowi dekontaminacji. Przyprawy mogą zawierać naturalnie wysoką florę mikrobiologiczną, ponieważ są naturalnie pozyskiwanymi produktami rolnymi. Jeśli klienci wymagają niskiego poziomu mikroorganizmów jako szczególnego wymogu, zaleca się stosowanie surowców poddanych obróbce cieplnej w celu zmniejszenia obciążenia mikrobiologicznego. Origos Ozga Sp.j. nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe stosowanie produktów, które skutkuje odrzuceniem produktów końcowych.

Treść niniejszej specyfikacji produktu została wypełniona zgodnie z naszą najlepszą wiedzą i jest oparta na danych, które uważa się za wiarygodne. Nie możemy jednak przyjąć żadnej odpowiedzialności za kompletność i dokładność podanych informacji. Niniejszy dokument nie zwalnia użytkownika z jego obowiązków prawnych w zakresie bezpieczeństwa żywności.