

Specyfikacja produktu

Pieprz czerwony ziarnisty

Kraj pochodzenia: MADAGASKAR/MADAGASCAR

Cechy organoleptyczne:

Konsystencja:

sypka, delikatne ziarna łatwo kruszące się

Barwa:

czerwona

Zapach:

swoisty, bez zapachów obcych

Smak:

słabo 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

Najwyższy dopuszczalny poziom WWA [µg/kg tłuszczu]:

benzo(a)piren

10

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

benzo(b)fluorantrecenu i chryzentu

50

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%).

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.