

Żelatyna spożywcza 180 bloom

Kraj pochodzenia: HOLANDIA/NETHERLANDS

Cechy organoleptyczne:

- barwa: jasno słomkowa do słomkowej
- zapach: swoisty, bez obcych zapachów
- smak: charakterystyczny dla żelatyny

Twardość w Bloomach: 170-190

pH: 3.8 - 7.6

Wilgotność nie więcej niż: 15 %

Popiół, nie więcej niż: 2 %

Salmonella: nieobecna/25g

Przechowywać w suchych i chłodnych pomieszczeniach w zamkniętych opakowaniach (temp. do 25°C, w. w. do 75%).

Weterynaryjny numer identyfikacyjny: 30126007.

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.