

Atest jakościowy

Mak biały

Kraj pochodzenia: TURCJA/TURKEY

Cechy organoleptyczne:

Barwa: kremowa
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

Mikotoksyny nie więcej niż [µg/kg]:

aflatoksyna B₁ 2

suma aflatoksyn B₁+B₂+G₁+G₂ 4

Metale ciężkie, nie więcej niż [mg/kg]: zgodne z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1881/2006 z późniejszymi zmianami

Szkodniki lub ich pozostałości: niedopuszczalne

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

Wartość energetyczna	Białko	Tłuszcze	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Sól
2072 kJ 495 kcal	22,3g	37,5g	5g	18,3g	3g	0

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.