

Specyfikacja produktu Pieprz biały młotkowany

Kraj pochodzenia: WIETNAM/VIETNAM

Cechy organoleptyczne:

Konsystencja:	sypka, twarda
Barwa:	beżowo-kremowa
Zapach:	korzenny, bez zapachów obcych
Smak:	silnie piekący, bez obcych posmaków

Parametry mikrobiologiczne: zgodne z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z późniejszymi zmianami

Parametry fizyko-chemiczne:

Wilgotność, nie więcej niż [%]:	13,5
Szkodniki lub ich pozostałości:	niedopuszczalne
Mikotoksyny nie więcej niż [µg/kg]:	
aflatoksyna B ₁	5
suma aflatoksyn B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	10
ochratoksyna A	15
Najwyższy dopuszczalny poziom WWA [µg/kg tłuszczu]:	
benzo(a)piren	10
suma benzo(a)pirenu, benzo(a)antracenu, benzo(b)fluorantracenu i chryzentu	50

Surowiec może zawierać seler, gorczycę, gluten i dwutlenek siarki. Na terenie zakładu występują również następujące alergeny: orzechy, sezam, jaja, soja.

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 nabywcę z obowiązku zbadania bez zbędnej zwłoki przedmiotu sprzedaży, po jego wydaniu nabywcy.