

Specyfikacja produktu Kurkuma

Kraj pochodzenia: Indie

Cechy organoleptyczne:

Konsystencja: sypka, dopuszczalne zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palców
Barwa: żółta
Zapach: korzenny, bez zapachów obcych
Smak: gorzki, bez obcych posmaków

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

Parametry fizyko-chemiczne:

Wilgotność, nie więcej niż [%]: 12
Szkodniki lub ich pozostałości: niedopuszczalne
Mikotoksyny nie więcej niż [$\mu\text{g}/\text{kg}$]:
aflatoksyna B₁ 5
suma aflatoksyn B₁+B₂+G₁+G₂ 10
ochratoksyna A 15
Najwyższy dopuszczalny poziom WWA [$\mu\text{g}/\text{kg}$]:
benzo(a)piren 10
suma benzo(a)pirenu, benzo(a)antracenu, benzo(b)fluorantracenu i chryzentu 50

Produkt 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.