

Czubrica czerwona

Kraj pochodzenia: POLSKA/POLAND

Wyprodukowano w Polsce.

Składniki: sól, cząber, kozieradka, pasternak, chilli, papryka ostra, olej rzepakowy.

Cechy organoleptyczne:

Konsystencja: sypka, dopuszczalne zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palców
Barwa: pomarańczowo-czerwona
Zapach: swoisty, charakterystyczny dla użytych składników
Smak: pikantny, charakterystyczny dla użytych składników

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

Parametry fizyko-chemiczne:

Wilgotność, nie więcej niż [%]:

15

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
761 kJ 182 kcal	7,3g	4,6g	1,2g	38,2g	-	39,6g

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

Produkt nie jest modyfikowany genetycznie.

Produkt 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.