

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Produkt:	Szafran nitki
Gatunek:	<i>Crocus Sativus</i>
Pochodzenie:	Iran

Ogólne wymagania¹:

1. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne:	
Kolor:	Czerwono-pomarańczowy
Zapach:	Charakterystyczny dla szafranu
Smak:	Charakterystyczny dla szafranu
Wygląd:	pręciki
Zawartość wilgoci i substancji lotnych:	Max 12% (ISO 3632-1:2011)
Siła smaku (jako pikrokrocyna):	Min. 40 (ISO 3632-1:2011)
Siła aromatu (jako safranal):	20-50 (ISO 3632-1:2011)
Siła barwienia (jako krocyna):	Min. 120 (ISO 3632-1:2011)
Sztuczne barwniki:	Brak
2. Wymagania mikrobiologiczne²:	
Ogólna liczba drobnoustrojów:	< 10 ⁴ jtk/g (PN-EN ISO 4833-1:2013-12)
Drożdże i pleśnie:	< 10 ³ jtk/g (PN-EN ISO 21527-1:2009)
E coli:	< 10 jtk/g (PN-ISO 4832:2007)
Salomonella:	Nieobecne w 25g (PN-EN ISO 6579: 2003)
Staphylococcus:	Nieobecne

Dodatkowe wymagania¹:

Zawartość GMO:	Nie jest genetycznie modyfikowany, nie zawiera składników genetycznie modyfikowanych – zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 i nr 1830/2003.
Zawartość alergenów:	Nie zawiera alergenów – zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1169/2011 Brak alergenów na terenie zakładu.
Napromieniowanie:	Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującym.
Pakowanie:	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 i nr 10/2011.
Metale ciężkie:	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1881/2006.
Pozostałości pestycydów:	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005.
Inne:	– Nie zawiera składników niebezpiecznych – Nie zawiera konserwantów
Sposób przechowywania:	Przechowywać w zamkniętych oryginalnych opakowaniach. Przechowywać w suchym i dobrze wentylowanym miejscu o stałej temperaturze. Zabezpieczyć przed bezpośrednim ciepłem i/lub światłem słonecznym. Transport w warunkach otoczenia.

¹ Przedstawione wartości odnoszą się do badań przedstawionych przez dostawcę.

² Ten produkt nie został poddany obróbce cieplnej ani żadnemu innemu procesowi dekontaminacji. Przyprawy mogą zawierać naturalnie wysoką florę mikrobiologiczną, ponieważ są naturalnie pozyskiwanymi produktami rolnymi. Jeśli klienci wymagają niskiego poziomu mikroorganizmów jako szczególnego wymogu, zaleca się stosowanie surowców poddanych obróbce cieplnej w celu zmniejszenia obciążenia mikrobiologicznego. Origos Ożga Sp.j. nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe stosowanie produktów, które skutkuje odrzuceniem produktów końcowych.

Treść niniejszej specyfikacji produktu została wypełniona zgodnie z naszą najlepszą wiedzą i jest oparta na danych, które uważa się za wiarygodne. Nie możemy jednak przyjąć żadnej odpowiedzialności za kompletność i dokładność podanych informacji. Niniejszy dokument nie zwalnia użytkownika z jego obowiązków prawnych w zakresie bezpieczeństwa żywności.