

Pieprz cytrynowy

Kraj pochodzenia: POLSKA/POLAND

Wyprodukowano w Polsce.

Składniki: sól, pieprz czarny, cebula, czosnek, kwas cytrynowy, cukier, skórka cytrynowa, kurkuma, olej rzepakowy

Cechy organoleptyczne:

Konsystencja:	sypka, dopuszczalne zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palców
Barwa:	niejednolita, właściwa dla użytych składników
Zapach:	swoisty, bez obcych zapachów
Smak:	pikący, charakterystyczny dla użytych składników

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

Surowiec zawiera związki siarki pochodzenia naturalnego. Surowiec może zawierać: seler, gorczycę, gluten i orzeszki ziemne. Na terenie zakładu występują również następujące alergeny: jaja, soja, orzechy, sezam.

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.