

Wiórki kokosowe - medium

Kraj pochodzenia: INDONEZJA/INDONESIA

Składniki: wiórki kokosowe

Cechy organoleptyczne:

Barwa: biała do jasnokremowej
Zapach: swoisty, bez zapachów obcych
Smak: swoisty, łagodny, bez obcych posmaków

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

Parametry fizyko-chemiczne:

Wilgotność, nie więcej niż [%]: 3,5
Zawartość tłuszczu, nie mniej niż [%]: 55±3
Mikotoksyny nie więcej niż [µg/kg]:
aflatoksyna B₁ 2
suma aflatoksyn B₁+B₂+G₁+G₂ 4

Wartość odżywcza w 100g produktu (na podstawie danych literaturowych www lub danych Producenta/Dostawcy):

Wartość energetyczna	Białko	Tłuszcze	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Sól
2761 kJ 660 kcal	6,9g	56,4g	47,2g	23,6g	7,4g	0,037g

Na terenie zakładu występują również 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%).

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.