

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Produkt:	Laski wanilii
Gatunek:	<i>Vanilla Tahitian</i>
Pochodzenie:	Indonezja, Madagaskar

Ogólne wymagania¹:

1. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne:	
Kolor:	Naturalny jasno-ciemno brązowy
Zapach:	Charakterystyczny dla wanilii
Smak:	Charakterystyczny dla wanilii
Uwagi:	Surowiec jest produktem naturalnym co może powodować niewielkie różnice w kolorze i/lub zapachu w związku z sezonowością surowca
Długość:	Min 13cm (min 90%)
Zawartość waniliny:	1,0-2,5%
Wilgotność:	Min 20%
2. Wymagania mikrobiologiczne²:	
Ogólna liczba drobnoustrojów:	< 10 ⁵ jtk/g PN-EN ISO 4833-1:2013-12
Drożdże i pleśnie:	< 10 ⁴ jtk/g PN-EN ISO 21527-1:2009
E coli:	< 10 jtk/g PN-ISO 4832:2007
Salmonella:	Nieobecne w 25g (PN-EN ISO 6579: 2003)

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 Na terenie zakładu występują następujące alergeny: SELER, GORCZYCA, ORZECHY, SEZAM, JAJA, GLUTEN, SOJA, DWUTLENEK SIARKI
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 dzikich szczepów – 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 Ozga 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.