

Goździki miel.

Kraj pochodzenia: MADAGASKAR/MADAGASCAR

Cechy organoleptyczne:

Konsystencja:	sypka, dopuszczalne zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palców
Barwa:	brunatno-brązowa
Zapach:	aromatyczny, korzenny, bez zapachów obcych
Smak:	korzenny, gorzkawy, bez obcych posmaków

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
Najwyższy dopuszczalny poziom WWA [µg/kg tłuszczu]:	
benzo(a)piren	10
suma benzo(a)pirenu, benzo(a)antracenu, benzo(b)fluorantracenu i chryzentu	50

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

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.