

Przyprawa piernikowa Premium bez mąki

Kraj pochodzenia: WYPRODUKOWANO W POLSCE/MADE IN POLAND

Składniki: cynamon, goździki, kolendra, kakao, imbir, ziele angielskie, anyż, pieprz czarny.

Cechy organoleptyczne:
 Konsystencja: sypka, dopuszczalne zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palców
 Barwa: jasnobrązowa
 Zapach: swoisty, bez obcych zapachów
 Smak: swoisty, lekko piekący, korzenny, bez posmaków obcych

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

Parametry fizyko-chemiczne:
 Wilgotność, nie więcej niż [%]: 16
 Szkodniki lub ich pozostałości: niedopuszczalne
 Mikotoksyny nie więcej niż [µg/kg]:
 aflatoksyna B₁ 5
 suma aflatoksyn B₁+B₂+G₁+G₂ 10

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

Wartość energetyczna	Białko	Tłuszcze	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Sól
1125 kJ 270 kcal	7,1g	6,1g	1,7g	69,9g	2,6g	0,14g

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

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.