

Specyfikacja produktu Sól czosnkowa

Wyprodukowano w Polsce.
Składniki: sól, czosnek suszony.

Cechy organoleptyczne:

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

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

Parametry fizyko-chemiczne:

Wilgotność, nie więcej niż [%]: 6

Sól [%]: 80

Zawartość SO₂ (pochodzenie naturalne),

nie więcej niż [mg/kg]: 150

Szkodniki lub ich pozostałości: niedopuszczalne

Metale ciężkie, nie więcej niż [mg/kg]: zgodne z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1881/2006 z późniejszymi zmianami

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

Wartość energetyczna	Białko	Tłuszcze	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Sól
227 kJ 66 kcal	3g	0,2g	0,04g	15g	0,4g	79g

Produkt zawiera dwutlenek siarki. Może zawierać gorczycę, orzeszki ziemne, gluten i seler. 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%).

Niniejsza specyfikacja dotyczy wskazanych w niej 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.