

## Specyfikacja produktu Kardamon mielony

Kraj pochodzenia: Gwatemala, Nigeria

Cechy organoleptyczne:

Konsystencja: sypka, dopuszczalne lekkie zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palców  
Barwa: brązowo-brunatna  
Zapach: charakterystyczny, bez zapachów obcych  
Smak: korzenny, lekko gorzki z nutą kamfory, bez obcych posmaków

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

Parametry fizyko-chemiczne:

Wilgotność, nie więcej niż [%]: 12  
Szkodniki lub ich pozostałości: niedopuszczalne

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