

## Specyfikacja produktu Koper włoski

Kraj pochodzenia: EGIPT/EGYPT

### Cechy organoleptyczne:

Konsystencja: sypka  
Barwa: żółtawa do zielonkawobrazowej  
Zapach: charakterystyczny, bez zapachów obcych  
Smak: swoisty, bez obcych posmaków

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

### Parametry fizyko-chemiczne:

Wilgotność, nie więcej niż [%]: 12  
Zanieczyszczenia organiczne i mineralne  
nie więcej niż [%]: 1  
Szkodniki lub ich pozostałości: niedopuszczalne  
Metale ciężkie, nie więcej niż [mg/kg]: zgodne z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1881/2006  
z późniejszymi zmianami

### Najwyższy dopuszczalny poziom WWA

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

Produkt może zawierać gorczycę, seler, gluten i dwutlenek siarki. Na terenie zakładu występują 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.