

Specyfikacja produktu

Daktyle

Kraj pochodzenia: IRAN

Cechy organoleptyczne:

Barwa: jasnobrązowa do ciemnobrązowej
Zapach: swoisty, typowy dla daktyli
Smak: słodki, bez posmaków obcych

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

Parametry fizyko-chemiczne:

Wilgotność, nie więcej niż [%]: 14
Zanieczyszczenia organiczne i mineralne, nie więcej niż [%]: 1
Szkodniki lub ich pozostałości: niedopuszczalne
Metale ciężkie, nie więcej niż [mg/kg]:

ołów 0,10
kadm 0,05

Mikotoksyny, nie więcej niż [µg/kg]:

aflatoksyna B₁ 2
suma aflatoksyn B₁+B₂+G₁+G₂ 4

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

Wartość energetyczna	Białko	Tłuszcze	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Sól
1352 kJ 323 kcal	2g	0,2g	0g	74g	72g	0,02g

Surowiec nie zawiera alergenów. Na terenie zakładu występują następujące alergeny: seler, gorczyca, orzechy, sezam, jaja, gluten, soja, dwutlenek siarki.

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.