

Specyfikacja produktu Kmin rzymski mielony

Kraj pochodzenia: Syria, Indie, Turcja

Cechy organoleptyczne:

Konsystencja:	sypka, dopuszczalne zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palców
Barwa:	żółtawo-brunatna
Zapach:	charakterystyczny, bez zapachów obcych
Smak:	swoisty, bez obcych posmaków

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

Parametry fizyko-chemiczne:

Wilgotność, nie więcej niż [%]: 13

Szkodniki lub ich pozostałości: niedopuszczalne

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 i dwutlenku siarki. Na terenie zakładu występują 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.