

„INVICTUS” Kwiatkowski Robert Marcin
PL 04-792 Warszawa
ul. Wał Miedzeszyński 262/A2
NIP: 118-126-09-16

Tel: 22 110 83 13
Tel: 601 897 133
e-mail: biuro@magiakuchni.com



Przyprawa do karkówki

Kraj pochodzenia: WYPRODUKOWANO W POLSCE/MADE IN POLAND

Składniki: sól, papryka słodka, pieprz czarny, cebula, czosnek, pieprz cayenne, *gorczyca biała*, kolendra, pietruszka nać, tymianek, chilli, olej rzepakowy

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 [%]: 12
Szkodniki lub ich pozostałości: niedopuszczalne
Metale ciężkie, nie więcej niż [mg/kg]: zgodne z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 2023/915

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

Wartość energetyczna	Białko	Tłuszcze	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Sól
739 kJ 177 kcal	7,4g	5,7g	0,75g	44,1g	6,1g	44,3g

Produkt zawiera gorczycę i dwutlenek siarki. Może zawierać seler, orzeszki ziemne i gluten. Na terenie zakładu występują również następujące alergeny: orzechy, sezam, soja.

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.