

„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



Specyfikacja produktu Papryka ostra ASTA

Kraj pochodzenia: HISZPANIA/SPAIN

Cechy organoleptyczne:

Konsystencja:	sypka, dopuszczalne zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palców
Barwa:	ceglasto-czerwona
Zapach:	charakterystyczny, bez zapachów obcych
Smak:	ostry

Parametry mikrobiologiczne:

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

Parametry fizyko-chemiczne:

Wilgotność, nie więcej niż [%]:	11
Szkodniki lub ich pozostałości:	niedopuszczalne
Metale ciężkie, nie więcej niż [mg/kg]:	zgodne z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1881/2006 z późniejszymi zmianami

Mikotoksyny nie więcej niż [µg/kg]:

aflatoksyna B ₁	5
suma aflatoksyn B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	10
ochratoksyna A	20
Najwyższy dopuszczalny poziom WWA [µg/kg tłuszczu]:	
benzo(a)piren	10
suma benzo(a)pirenu, benzo(a)antracenu, benzo(b)fluorantracenu i chryzentu	50

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%).

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.