„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

Magia Kuchni®

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Produkt:	Anyż gwiazdki
Gatunek:	*Illicium verum*
Pochodzenie:	Wietnam

Ogólne wymagania[1]:

1. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne:	
Kolor:	Naturalny kolor brunatny
Zapach:	Charakterystyczny dla anyżu
Smak:	Charakterystyczny dla anyżu
Uwagi:	Surowiec jest produktem naturalnym co może powodować niewielkie różnice w kolorze i/lub zapachu w związku z sezonowością surowca
Frakcja:	gwiazdki
Złamane ziarna:	Max 15%
Wielkość kwiatów:	Min 2,5 cm (50%)
Metoda zbierana:	Ręcznie
Metoda suszenia:	Wysuszony w sposób natralny na słońcu
Wilgotność:	Max 16%
Zawartość olejków:	Min 8%
Zawartość substancji poch. zew:	Max 1%
2. Wymagania mikrobiologiczne[2]:	
Ogólna liczba drobnoustrojów:	$< 10^6$ jtk/g FDA BAM 8th
Drożdże i pleśnie:	$< 10^3$ jtk/g FDA BAM 8th
E coli:	< 10 jtk/g FDA BAM 8th
Salomenlla:	Nieobecne w 25g AOAC998.09

Dodatkowe wymagania[1]:

Zawartość GMO:	Nie jest genetycznie modyfikowany, nie zawiera składników genetycznie modyfikowanych – zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 i nr 1830/2003.
Zawartość alergenów:	Nie zawiera alergenów – zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1169/2011 Brak alergenów na terenie zakładu.
Napromieniowanie:	Produkt nie został poddany promieniowaniu Gamma
Pakowanie:	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 i nr 10/2011.
Metale ciężkie:	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1881/2006.
Pozostałości pestycydów:	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005.
Inne:	– Nie zawiera składników niebezpiecznych – Nie zawiera konserwantów – Wobec produktu nie został zastosowany tlenek etylenu ETO
Sposób przechowywania:	Przechowywać w zamkniętych oryginalnych opakowaniach. Przechowywać w suchym i dobrze wentylowanym miejscu o stałej temperaturze. Zabezpieczyć przed bezpośrednim ciepłem i/lub światłem słonecznym.

[1] Przedstawione wartości odnoszą się do badań przedstawionych przez dostawcę z kraju pochodzenia.

[2] Ten produkt nie został poddany obróbce cieplnej ani żadnemu innemu procesowi dekontaminacji. Przyprawy mogą zawierać naturalnie wysoką florę mikrobiologiczną, ponieważ są naturalnie pozyskiwanymi produktami rolnymi. Jeśli klienci wymagają niskiego poziomu mikroorganizmów jako szczególnego wymogu, zaleca się stosowanie surowców poddanych obróbce cieplnej w celu zmniejszenia obciążenia mikrobiologicznego. Origos Ozga Sp.j. nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe stosowanie produktów, które skutkuje odrzuceniem produktów końcowych.

Treść niniejszej specyfikacji produktu została wypełniona zgodnie z naszą najlepszą wiedzą i jest oparta na danych, które uważa się za wiarygodne. Nie możemy jednak przyjąć żadnej odpowiedzialności za kompletność i dokładność podanych informacji. Niniejszy dokument nie zwalnia użytkownika z jego obowiązków prawnych w zakresie bezpieczeństwa żywności

MAGIA KUCHNI