

„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



Atest jakościowy

Papryka słodka ASTA 100 - wędzona

Kraj pochodzenia: HISZPANIA/SPAIN

Cechy organoleptyczne:

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

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

Parametry fizyko-chemiczne:

Wilgotność, nie więcej niż [%]:	11
Szkodniki:	niedopuszczalne
Metale ciężkie, nie więcej niż [mg/kg]:	zgodne z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 2023/915
Mikotoksyny nie więcej niż [µg/kg]:	
aflatoksyna B ₁	5
suma aflatoksyn B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	10
Ochratoksyna A	20

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

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.