„INVICTUS" Kwiatkowski Robert Marcin
PL 04-863 Warszawa
ul. Kruszwicka 9 a
NIP: 118-126-09-16

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

Specyfikacja produktu

Papryka ostra ASTA 100 - wędzona

MAGIA KUCHNI

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
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, 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 25ºC, 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.