



### Pasternak miel. a5kg

Kraj pochodzenia: POLSKA/POLAND

Składniki: pasternak, przeciwutleniacz: dwutlenek siarki E220

Cechy organoleptyczne:

Konsystencja: sypka, dopuszczalne zbrzylenia rozsypujące się pod naciskiem palców kremowa  
Barwa: kremowa  
Zapach: typowy dla suszonego pasternaka, bez zapachów obcych  
Smak: właściwy dla suszonego pasternaka, bez obcych posmaków

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]:  
ołów 2,00  
kadm 1,00

Najwyższy dopuszczalny poziom WWA

[µg/kg tłuszczu]:  
benzo(a)piren 10  
suma benzo(a)pirenu, benzo(a)antracenu,  
benzo(b)fluorantracenu i chryzentu 50

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

Wartość energetyczna	Białko	Tłuszcze	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Sól
1350 kJ 322 kcal	5g	1g	0,2g	77g	21g	0,1g

Surowiec zawiera dwutlenek siarki. Może zawierać: gluten, soję, seler, gorczycę, mleko. Na terenie zakładu występują również następujące alergeny: jaja, orzechy, sezam.

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%)

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.