



## Specyfikacja produktu Pomidory suszone w płatkach

Kraj pochodzenia: CHINY/CHINA

Cechy organoleptyczne:

Barwa: czerwono-pomarańczowa  
Zapach: swoisty, bez obcych zapachów  
Smak: typowy dla suszonego pomidora, bez posmaków obcych

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

Parametry fizyko-chemiczne:

Wilgotność, nie więcej niż [%]: 13  
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<sub>1</sub> 5  
suma aflatoksyn B<sub>1</sub>+B<sub>2</sub>+G<sub>1</sub>+G<sub>2</sub> 10

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
1155 kJ 271 kcal	14g	3g	0g	41g	13g	0,2g

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

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.