

Specyfikacja produktu

Mieszanka do produkcji popcornu o smaku karmelowym

Nazwa produktu: Mieszanka do produkcji popcornu o smaku karmelowym
Nazwa dystrybutora: PCO Group Sp. z o.o., ul. Polna 13A, 76-020 Bobolice
Opis produktu: Produkt w postaci proszku o smaku karmelowym.

2. SKŁADNIKI

Cukier, melasa w proszku, aromaty, barwnik: karmel E150a, sól, emulgator: lecytyna słonecznikowa, barwnik: beta karoten.

3. POZIOM METALI CIĘŻKICH

Arsen – nie więcej niż 3 mg/kg
Ołów – nie więcej niż 5 mg/kg
Rtęć – nie więcej niż 1 mg/kg
Kadm – nie więcej niż 1 mg/kg

4. OPAKOWANIE / WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Opakowanie główne: Worek aluminiowy doypack 10 kg
Warunki przechowywania: Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

5. INFORMACJE O ALERGENACH /GMO

Produkt w swoim składzie nie zawiera alergenów.
Wszystkie składniki wchodzące w skład mieszanki nie są modyfikowane genetycznie i nie podlegają deklaracji GMO zgodnie z Rozporządzeniem (WE) NR 1830/2003 i 1829/2003.

6. TERMIN TRWAŁOŚCI

18 miesięcy od daty produkcji.

7. PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

Produkt przeznaczony jest jako dodatek smakowy do produkcji prażonego popcornu.

Wersja: 01/2024