


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	COC3W10
	Nazwa produktu	
	KOSZENILA 10 % WS W PLYNIE	
Wydanie 3 z 20.05.2020		

1. Parametry jakościowe

- ⤴ wygląd: czerwono-fioletowa ciecz
- ⤴ rozpuszczalność: rozpuszczalna w wodzie
- ⤴ zawartość kwasu karminowego: 10,30 – 12,00 %
- ⤴ pH: max. 13 %

2. Metale ciężkie

- ⤴ całkowita zawartość metali ciężkich: max. 40 ppm
- ⤴ ołów: max. 5 ppm
- ⤴ arsen: max. 1 ppm
- ⤴ kadm: max. 1 ppm
- ⤴ rtęć: max. 1 ppm

3. Parametry mikrobiologiczne

- ⤴ całkowita liczba drobnoustrojów: max. 1000 cfu/g
- ⤴ ogólna liczba drożdży i pleśni: max. 100 cfu/g
- ⤴ E. coli: nieobecne w 10 g
- ⤴ Salmonella: nieobecne w 25 g

4. Dodatki

- ⤴ wodorotlenek potasu

5. Opakowanie

- ⤴ polietylenowe opakowania

6. Przechowywanie

- ⤴ przechowywać w szczelnym opakowaniu w czystym, suchym oraz chłodnym pomieszczeniu, zalecana temperatura 5 – 10°C
- ⤴ nie zamrażać

7. Termin ważności

- ⤴ 18 miesięcy w zalecanych warunkach i opakowaniu

8. Deklaracja GMO

- ⤴ produkt i surowce użyte do produkcji są wolne od GMO

9. Informacja o radiacji

- ⤴ produkt nie był poddany radiacji oraz nie zawiera takich składników

10. Deklaracja o alergenach

- zgodność z WE nr 1169/2011
- nie zawiera alergenów

11. Status

- ⤴ 100% naturalny

12. Zastosowanie

- ⤴ barwnik spożywczy – jako E120

13. Surowiec użyty do produkcji

- ⤴ czerwiec kaktusowy (*Dactylopius coccus*)

14. Kraj pochodzenia produktu

- ⤴ Peru

15. Metoda otrzymywania

- ⤴ karmin rozpuszczalny jest w wodzie
- ⤴ wodny roztwór karminu stabilizowany jest wodorotlenkiem potasu

16. Przeznaczenie

- ⤴ pieczywo, wyroby cukiernicze, ciasta
- ⤴ lody, galaretki
- ⤴ mięso, kiełbasy
- ⤴ sosy
- ⤴ jogurty

17. Dodatkowe informacje

- ⤴ ogrzać do temperatury pokojowej i energicznie wymieszać przed użyciem
- ⤴ dawkowanie: 0,001 – 0,1 % w zależności od pożądanego koloru
- ⤴ po rozpuszczeniu roztwór powinien przyjąć barwę od różowej do czerwonej




Opracował: Magdalena Olczyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 20.05.2020

PREZES ZARZADU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000184638 REGON 015499960
NIP 123-09-94-163

<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36D/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Specification number	
	Product code	COC3W10
	Product name	
	CARMINE 10% LIQUID WS	
Issue 3, date: 20.05.2020		

1. Physical and chemical parameters

- ⤴ carminic acid content: 10,3 – 12%
- ⤴ pH: max. 13
- ⤴ soluble in water: completely
- ⤴ appearance: red purple liquid

2. Heavy metals

- ⤴ total: max. 40 ppm
- ⤴ lead: max. 5 ppm
- ⤴ mercury: max. 1 ppm
- ⤴ arsenic: max. 1 ppm
- ⤴ cadmium: max. 1 ppm

3. Microbiology

- ⤴ total bacterial count: max. 1000 cfu/g
- ⤴ yeast and moulds: max. 100 cfu/g
- ⤴ E.coli: absent in 10g
- ⤴ Salmonella: absent in 25g

4. Additives

- ⤴ potassium hydroxide

5. Package

- ⤴ polyethylene drums

6. Storage

- ⤴ store in airtight container under cool and dry conditions at 5-10 °C.
- ⤴ do not freeze
- ⤴ we recommend handling the product in a clean environment

7. GMO statement

- ⤴ this product and the raw material used to produce said product are free from GMO

8. Ionizing radiation statement

- ⤴ this product and its ingredients is not treated with ionizing radiation

9. Allergen

- ⤴ complies with Directive 1169/2011/EC and ALBA - List

10. Shelf life

- ⤴ best before 18 months under the specified storage conditions

11. Suitability data

- ⤴ 100% natural

12. Intended use

- ⤴ natural food dye – E120

13. Raw material

- ⤴ Cochineal (*Dactylopius coccus*)

14. Country of origin

- ⤴ Peru

15. Process

- ⤴ aqueous solution of carmine stabilized with potassium hydroxide

16. Additional information

- ⤴ Warm to room temperature and stir vigorously before use
- ⤴ 0.001 - 0.10%, required color shade depends on the dosage
- ⤴ color shade provided: pink – red strawberry

17. Application

- ⤴ bakery, confectionery
- ⤴ jellies, pie fillings, ice creams, yoghurts
- ⤴ meat, sausages



Compiled: Magdalena Olczyk
Approved: Tomasz Rozy
Date: 20.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015490960
NIP 123-09-94-163

DEKLARACJA ALERGENÓW
INFORMATION ABOUT ALLERGENS

Alergen/ Allergen	Użyty do produkcji materiału/ Present in finish product	Występuje w fabryce
Zboża zawierające gluten oraz ich pochodne <i>cereals that contain gluten and products thereof</i>	Nie/No	Nie/No
Skorupiaki i ich pochodne <i>seafood (crustaceans and products)</i>	Nie/No	Nie/No
Jaja i produkty pochodne <i>Eggs products</i>	Nie/No	Nie/No
Ryby i ich pochodne <i>fish and products</i>	Nie/No	Nie/No
Orzechy i ich pochodne <i>nuts and products</i>	Nie/No	Nie/No
Soja i produkty pochodne Soya and products thereof	Nie/No	Nie/No
Mleko i produkty pochodne milk and milk products	Nie/No	Nie/No
Orzechy ziemne i ich pochodne <i>peanut and products</i>	Nie/No	Nie/No
Seler i jego pochodne <i>celery and celeryproducts</i>	Nie/No	Nie/No
Gorczyca i jej pochodne <i>mustard and products</i>	Nie/No	Nie/No
Sezam i jego pochodne <i>sesame seeds and products</i>	Nie/No	Nie/No
Dwutlenek siarki i siarczany >10 ppm <i>sulphur dioxide and sulfite (SO₂) > 10 ppm</i>	Nie/No	Nie/No
Łubin i jego pochodne <i>Lupin and products thereof</i>	Nie/No	Nie/No
Mięczaki i ich pochodne <i>Molluscs and products</i>	Nie/No	Nie/No

Z powodu warunków uprawy śladowa obecność alergenów roślinnych nie może być całkowicie wykluczona. Ilość takich śladów nie przekracza analitycznej granicy oznaczalności./ Caused by cultivation traces of vegetable allergens cannot be completely excluded. The amount of such traces does not exceed the analytical limit of determination.

Opracował/ Compiled: Magdalena Olczyk
Zatwierdził/ Approved: Tomasz Rozy
Data/Date: 20.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000154638 REGON 015490960
NIP 123-09-94-163