Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	**CAP1004 (4010000028)**
	Nazwa produktu **OLEOREZYNA CAPSICUM**	
	Wydanie 1 z 13.11.2012	

1. Parametry jakościowe
- wygląd: ciemnoczerwona, lepka ciecz
- zapach: charakterystyczny dla papryki, gryzący zapach
- smak: mocno pikantny
- rozpuszczalność: częściowo rozpuszczalna w alkoholu i nielotnych tłuszczach
- siła barwiąca: 3000 – 15000 CU
- zawartość kapsaicyny: 10 – 10,5 %

2. Pozostałości rozpuszczalników
- całkowita pozostałość rozpuszczalników: max. 20 ppm
- heksan: max. 20 ppm
- aceton: max. 20 ppm
- metanol: max. 20 ppm

3. Metale ciężkie
- ołów: <5 ppm
- arsen: <3 ppm
- kadm: <1 ppm
- rtęć: <1 ppm

4. Pozostałości mikotoksyn
- aflatoksyna B1: <5 ppb
- aflatoksyny (B1+B2+G1+G2): <10 ppb

5. Parametry mikrobiologiczne
- Ogólna liczba drobnoustrojów: <10 cfu/g
- Ogólna liczba drożdży i pleśni: <10 cfu/g
- E. coli: <3 MPN/g
- Salmonella: nieobecne w 25 g

6. Dodatki
- mono – i diglicerydy kwasów tłuszczowych (E471)
- rafinowany olej słonecznikowy

7. Opakowanie
- HDP opakowania
- beczki stalowe

8. Przechowywanie
- przechowywać w chłodnym pomieszczeniu, bez dostępu światła, w szczelnych opakowaniach, zabezpieczone przed utlenieniem

9. Termin ważności
- 24 miesiące w zalecanych warunkach i opakowaniu

10. Deklaracja GMO
- produkt i surowce użyte do produkcji są wolne od GMO

11. Informacja o radiacji
- produkt nie był poddany radiacji oraz nie zawiera takich składników

12. Deklaracja o alergenach
- zgodność z Dyrektywą 2003/89/EC oraz listą ALBA

13. Status
- 100% naturalny
- Żywność Koszerna
- Żywność Halal

14. Zastosowanie
- aromat spożywczy
- do wyrobów farmaceutycznych

15. Surowiec użyty do produkcji
- papryka roczna (*Capsicum annum* L.)
- papryka owocowa (*Capsicum frutescens* L.)

16. Kraj pochodzenia produktu
- Indie

17. Metoda otrzymywania
- ekstrakcja rozpuszczalnikowa suszonych, czerwonych owoców papryki

18. Dodatkowe informacje
- unikać kontaktu z oczami i skórą
- w trakcie stosowania nosić gogle ochronne na twarz oraz rękawice
- wymieszać przed użyciem
- 1 kg odpowiada 100 kg mielonego chilli

CERTIFICATE OF REGISTRATION

Certyfikat ten potwierdza, że firma:

ESSENCE SP. Z O.O.

ul. Bielawska 36d/43, 05-520 Konstancin-Jeziorna

posiada

SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI

zgodny z wymaganiami

BS EN ISO 22000:2005

Zakres rejestracji, jakim objęty jest System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności dotyczy handlu naturalnymi dodatkami do żywności, w tym suszonymi warzywami, przyprawami, oleorezynami, olejkami eterycznymi, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Łańcuch żywnościowy: kategoria H

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 16 marca 2012 Data Pierwszej Certyfikacji: 14 marca 2012
Ważny do: 15 marca 2015 Data Bieżącej Certyfikacji: 14 marca 2012

William Smith, Certification Manager
Duncan Lilley, Global Head – Assurance Services

JAS-ANZ

ISO 22000

SAI GLOBAL

Opracował: Mariusz Majchrzyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 13.11.2012

DYREKTOR HANDLOWY
CZŁONEK ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE SP. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 KONSTANCIN-JEZIORNA
NIP: 123-09-94-163