

Essence Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05 – 520 Konstancin Jeziorna
NIP: 123 – 09 – 94 – 163



Nr specyfikacji

Kod produktu

CAP1011 (4010000034)

Nazwa produktu

OLEOREZYNA CAPSICUM 3,3 %

Wydanie 6 z 21.05.2020

1. Parametry jakościowe

- ▲ wygląd: ciemnoczerwona, lepka ciecz
- ▲ zapach: charakterystyczny dla papryki, gryzący
- ▲ smak: mocno pikantny
- ▲ rozpuszczalność: częściowo rozpuszczalna w alkoholu i nietłocznych tłuszczach
- ▲ barwa: 10000 – 15000 CU
- ▲ kapsaicyna: 3,3 – 3,5 %

2. Wartości odżywcze:

- Popiół rozpuszczalny w kwasie : 0.007%
- Popiół : 0.05 %
- Węglowodany : 1.66 %
- Energia : 874.68 kcal/100g
- Tłuszcz: 96.0 % w/w
- Tłuszcze trans : 42.09 %
- Błonnik: brak
- Tłuszcze jednonienasycone: 36.90 % w/w
- Tłuszcze wielonienasycone : 42.09 % w/w
- Białko : 1.01 % w/w
- Sól (NaCl) : 105 ppm
- Tłuszcze nasycone: 16.15 % w/w
- Zawartość fosforanów:: 166 ppm

3. Pozostałości rozpuszczalników

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

4. Metale ciężkie

- ▲ ołów: <2 ppm
- ▲ arsen: <1 ppm
- ▲ kadm: <1 ppm
- ▲ rtęć: <1 ppm

5. Pozostałości mikotoksyn

- ▲ aflatoksyna B1: <5 ppb
- ▲ aflatoksyny (B1+B2+G1+G2): <10 ppb

6. Parametry mikrobiologiczne

- ▲ Ogólna liczba drobnoustrojów: <10 jtk/g
- ▲ Ogólna liczba drożdży i pleśni: <10 jtk/g
- ▲ *E. coli*: <3 MPN/g
- ▲ *Salmonella*: nieobecne w 25 g

7. Dodatki

- ▲ mono – i diglicerydy kwasów tłuszczowych (E471)
- ▲ rafinowany olej słonecznikowy

8. Opakowanie

- ▲ HDP opakowania
- ▲ beczki stalowe
- ▲ opakowanie przeznaczone jest do kontaktu z żywnością i spełnia wymagania zgodnie z Rozporządzeniem WE/1935/2004

9. Przechowywanie

- ▲ przechowywać w chłodnym pomieszczeniu, bez dostępu światła, w szczelnych opakowaniach, zabezpieczone przed utlenieniem

10. Termin ważności

- ▲ 24 miesiące w zalecanych warunkach i opakowaniu

11. Deklaracja GMO

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

12. Informacja o radiacji

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

13. Deklaracja o alergenach

- ▲ zgodność z WE nr 1169/2011

14. Status

- ▲ 100% naturalny
- ▲ Żywność Koszerna
- ▲ Żywność Halal

15. Zastosowanie

- ▲ naturalny aromat spożywczy
- ▲ zgodnie z Rozporządzeniem 1334/2008 produkt można deklorować jako naturalny aromat do wyrobów farmaceutycznych

16. Surowiec użyty do produkcji

- papryka roczna (*Capsicum annum* L.)
- papryka owocowa (*Capsicum frutescens* L.)

17. Kraj pochodzenia produktu

- Indie

18. Metoda otrzymywania

- ekstrakcja rozpuszczalnikowa suszonych, czerwonych owoców papryki

19. Dodatkowe informacje


- ▲ unikać kontaktu z oczami i skórą
- ▲ w trakcie stosowania nosić gogle ochronne na twarz oraz rękawice
- ▲ wymieszać przed użyciem
- ▲ 1 kg odpowiada 33 kg świeżego chilli



Opracował: Magdalena Olczyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 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 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	CAP1011 (4010000034)
	Product name	
	OLEORESIN CAPSICUM	
Issue 6, date: 21.05.2020		

1. Organoleptic, physical and chemical parameters

- ⤴ appearance: dark red viscous liquid
- ⤴ odour: distinctive acrid aroma characteristic of capsicum
- ⤴ taste: highly pungent
- ⤴ solubility: partially soluble in alcohol and fixed oils
- ⤴ colour value: 10000 - 15000 CU
- ⤴ capsaicin: 3.3 - 3.5%

2. Nutritional values:

- ⤴ Acid insoluble ash : 0.007%
- ⤴ Ash : 0.05 %
- ⤴ Carbohydrates : 1.66 %
- ⤴ Energy : 874.68 kcal/100g
- ⤴ Fat : 96.0 % w/w
- ⤴ Trans fat : 42.09 %
- ⤴ Fibre : Nil
- ⤴ Mono unsaturated fat : 36.90 % w/w
- ⤴ Poly unsaturated fat : 42.09 % w/w
- ⤴ Protein : 1.01 % w/w
- ⤴ Salt as NaCl : 105 ppm
- ⤴ Saturated fat : 16.15 % w/w
- ⤴ Total phosphate : 166 ppm

3. Residual Solvent

- ⤴ residual solvent (Total): max. 20 ppm
- ⤴ residual hexane: max. 20 ppm
- ⤴ residual acetone: max. 20 ppm
- ⤴ residual methanol: max. 20 ppm

4. Heavy Metals

- ⤴ lead: <2 ppm
- ⤴ arsenic: <1 ppm
- ⤴ cadmium: <1 ppm
- ⤴ mercury: <1 ppm

5. Mycotoxins

- ⤴ aflatoxin B1: <5 ppb
- ⤴ aflatoxin (B1 + B2 + G1 + G2): <10 ppb

6. Microbiology

- ⤴ total plate count: <10 cfu/g
- ⤴ total yeast and mould count: <10 cfu/g
- ⤴ *E. coli*: <3 MPN/g
- ⤴ *Salmonella*: absent in 25 g

7. Additives

- ⤴ mono and diglycerides of edible vegetable oils

(E-471)

- ⤴ refined sunflower oil

8. Package

- ⤴ HDP container
- ⤴ steel drums

9. Storage

- ⤴ store in full, tight containers in a cool dry place, protected from light and oxidation

10. Shelf life

- ⤴ best before 24 months under the specified storage conditions

11. GMO statement

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

12. Ionizing radiation statement

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

13. Allergen

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

14. Suitability data

- Kosher certified
- Halal certified
- 100% natural

15. Intendent use

- ⤴ food flavouring
- ⤴ pharmaceutical

16. Raw material used for production

- Capsicum annum L.
- Capsicum frutescens L.

17. Country of origin

- ⤴ India

18. Process

- solvent extraction of dried red pepper fruits

19. Additional information

- ⤴ avoid contact with skin and eyes
- ⤴ wear face shields/goggles and hand gloves while handling
- ⤴ stir well before transferring the product from the container.
- ⤴ 1 kg replaces 33 kg raw 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 BEZPIECZYSTWEM ŻYWIŃCZOŚCI
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, grzybowymi, owocowymi, olejami, olejczymi, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Łatwość żywnościowej: kategoria H

Certyfikat Numer: HCV21228
Ważny: 10 marca 2012
Ważny do: 13 marca 2015

Data Powstania Certyfikacji: 14 marca 2012
Data Bieżącej Certyfikacji: 14 marca 2012

Daniel Olczyk
Certyfikator Manager

Tomasz Rozy
Dyrektor Liberty
Global Heat - Assurance Services



Compiled: Magdalena Olczyk
Approved: Tomasz Rozy
Date: 21.05.2020


PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000146538 REGON 015499960
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
Gorzycza 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: 21.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy
Tomasz Rozy

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