


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	CAP1014 (4010000035)
	Nazwa produktu	
	OLEOREZYNA CAPSICUM 6,6 % ODBARWIONA	
Wydanie 8 z 25.05.2020		

1. Parametry jakościowe

- ▲ wygląd: transparentna, ciemnobrązowa ciecz
- ▲ zapach: charakterystyczny dla papryki, gryzący zapach
- ▲ smak: mocno pikantny
- ▲ rozpuszczalność: częściowo rozpuszczalna w alkoholu i rozpuszczalna w nietłocznych tłuszczach
- ▲ siła barwiąca: do 1000 CU
- ▲ zawartość kapsaicyny: 6,5 – 6,8 %

2. Wartości odżywcze:

- Węglowodany : 0 g/100g
- Cholesterol : 0 mg/100g
- Błonnik : 0 g/100g
- Energia : 880.5 kcal/100g
- Tłuszcz : 96.50 g/100g
- Białko : 3.00 g/100g
- Tłuszcze nasycone : 24.61 g/100g
- Sód : 496 mg/kg
- Cukry proste : 0 g/100g

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 Rozporządzeniem 1169/2011

14. Deklaracja o pestycydach

- ▲ zgodność z Rozporządzeniem WE 396/2005 z późniejszymi zmianami

15. Status

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

16. Zastosowanie

- ▲ aromat spożywczy

17. Surowiec użyty do produkcji

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

18. Kraj pochodzenia produktu

- ▲ Indie

19. Metoda otrzymywania

- ▲ ekstrakcja rozpuszczalnikowa suszonych, czerwonych owoców papryki

20. Dodatkowe informacje

- ▲ unikać kontaktu z oczami i skórą
- ▲ w trakcie stosowania nosić gogle ochronne na twarz oraz rękawice
- ▲ wymieszać przed użyciem
- ▲ 1 kg odpowiada 66 kg świeżego 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 ŻYWNOSCI
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.

Łatwość żywnościowy, kategoria II

Certyfikat Numer: HCV21228

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

 Ursula Strah
Certificate Manager

 Susan Lilly
Global Head - Assurance Services

 ISO 22000


 JAS-ANZ

Opracował: Magdalena Olczyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 25.05.2020

PREZES ZARZĄDU

Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015490960
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	CAP1014 (4010000035)
	Product name	
	OLEORESIN CAPSICUM 6.6% DECOLOURISED	
Issue 8, date:25.05.2020		

1. Organoleptic, physical and chemical parameters

- ⤴ appearance: transparent dark brown liquid
- ⤴ odour: distinctive acrid aroma characteristic of capsicum
- ⤴ taste: highly pungent
- ⤴ solubility: partially soluble in alcohol and soluble in fixed oils
- ⤴ colour: <1000 CU
- ⤴ capsaicin: 6.5 – 6.8%

2. Nutritional

- Carbohydrates : 0 g/100g
- Cholesterol : 0 mg/100g
- Dietary fibre : 0 g/100g
- Energy : 880.5 kcal/100g
- Fat : 96.50 g/100g
- Protein : 3.00 g/100g
- Saturated fat : 24.61 g/100g
- Sodium : 496 mg/kg
- Sugars : 0 g/100g

3. Residual Solvent:

- ⤴ residual solvent (total): max. 20 ppm
- ⤴ residual hexane: max. 20 ppm
- ⤴ residual acetone: max. 20 ppm
- ⤴ residual metanol: max. 20 ppm

4. Heavy Metals:

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

5. 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

6. Mycotoxins:

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

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 2003/89/EC and ALBA - List

14. Pesticide residue

- ⤴ complies with EU 396/2005 and as amended
- ⤴ meets the legislative regulation of the respective countries

15. Suitability data

- ⤴ Kosher certified
- ⤴ Halal certified
- ⤴ 100% natural

16. Intended use

- ⤴ food flavouring
- ⤴ pharmaceuticals

17. Botanical name

- ⤴ *Capsicum annuum* L. or *Capsicum frutescens* L.

18. Country of origin

- ⤴ India

19. Process

- ⤴ solvent extraction of the dried pods of Indian red chillies

20. 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 66 kg of raw chilli



Compiled: Magdalena Olczyk
Approved: Tomasz Rozy
Date: 25.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancin Jeziorna
KRS 0000164636 REGON 015480980
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 <i>Soya and products thereof</i>	Nie/No	Nie/No
Mleko i produkty pochodne <i>milk and milk products</i>	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: 25.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015499960
NIP 123-09-94-103