


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	<b>CAP1016 (4010000037)</b>
	Nazwa produktu	
	<b>OLEOREZYNA CAPSICUM 3,3 % ODBARWIONA</b>	
Wydanie 1 z 11.10.2012		

### 1. Parametry jakościowe

- wygląd: bursztynowoczerwona lepka ciecz
- zapach: charakterystyczny dla papryki, gryzący
- smak: mocno pikantny
- rozpuszczalność: rozpuszczalna w nietłocznych tłuszczach
- barwa: <1000 CU
- kapsaicyna: 3,3 – 3,5 %

### 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 33 kg mielonego chilli



Opracował: Mariusz Majchrzyk  
Zatwierdził: Tomasz Rozy  
Data: 11.10.2012

DYREKTOR HANDLOWY  
CZŁONEK ZARZĄDU  
*[Signature]*  
Tomasz Rozy

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