


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	CAP1016 (4010000037)
	Nazwa produktu	
	OLEOREZYNA CAPSICUM 3,3 % ODBARWIONA	
Wydanie 5 z 25.05.2020		

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. Wartości odżywcze:

- Energia : 939.032 Kcal/100g
- Tłuszcz: 98.7 %
- Białko : 1.94 %
- Węglowodany: Nie wykryto
- Popiół : 0.07 %
- Sód : 4.97 mg/kg

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 cfu/g
- ▲ Ogólna liczba drożdży i pleśni: <10 cfu/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

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 396/2005/WE

15. Status

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

16. Zastosowanie

- ▲ aromat spożywczy
- ▲ do użytku w przemyśle spożywczym

17. Surowiec użyty do produkcji

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

18. Kraj pochodzenia produktu

- ▲ Indie

19. Metoda otrzymania

- ▲ 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 33 kg mielonego chilli

21. Deklaracja zgodnie z Rozporządzeniem WE 1334/2008

- ▲ naturalny aromat papryki ostrej



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 przyprawami, przyprawami, olejkami eterycznymi, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Łańcuch żywnościowy: kategoria H

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 16 marca 2012 Data Piętnoszy Certyfikacji: 14 marca 2012
Ważny do: 13 marca 2015 Data Bieżącej Certyfikacji: 14 marca 2012


[Signature] *[Signature]*
Oskar Szlach Damian Liby
Certification Manager Casel Head - Assurance Services

ISO 22000 JAS-ANZ SAI GLOBAL

Opracował: Magdalena Olczyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 25.05.2020

PREZES ZARZĄDU
[Signature]
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015490980
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	CAP1016 (4010000037)
	Product name	
	OLEORESIN CAPSICUM	
Issue 5, date: 25.05.2020		

1. Organoleptic physical and chemical parameters

- ^ appearance: amber red viscous liquid
- ^ odour: distinctive acrid aroma characteristic of capsicum
- ^ taste: highly pungent
- ^ solubility: soluble in fixed oils
- ^ colour: <1000 cu
- ^ capsaicin: 3.3 – 3.5%

2. Nutritional:

- Calorific value : 939.032 Kcal/100g
- Fat : 98.7 %
- Protein : 1.94 %
- Carbohydrates : Not detected
- Ash : 0.07 %
- Sodium : 4.97 mg/kg

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
- ^ 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. 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 33 kg ground chilli

21. Declaration in accordance with EC Regulation 1334/2008

- natural aromas of hot peppers



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 ŻYWIWOŚCI
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, oleorozczynami, olejkami eterycznymi, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Liniach żywnościowy: kategoria H

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 16 marca 2012
Ważny do: 13 marca 2015

Data Pierwszej Certyfikacji: 14 marca 2012
Data Ostatniej Certyfikacji: 14 marca 2012


Dariusz Liby
Global Head - Assurance Services


Dariusz Liby
Global Head - Assurance Services



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 0000166238 REGON 01549999
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: 25.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Białawska 35D/43
05-520 Koszarzyna-Jezierna
KRS 0000154638 REGON 015499950
NIP 123-09-94-163