

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



Nr specyfikacji

Kod produktu

CAP1021 (4010000041)

Nazwa produktu

OLEOREZYNA CAPSICUM

Wydanie 1 z 13.11.2012

1. Parametry jakościowe

- wygląd: czerwona, lepka ciecz
- zapach: charakterystyczny dla papryki, gryzący zapach
- smak: mocno pikantny
- rozpuszczalność: rozpuszczalna w wodzie
- siła barwiąca: 3000 – 10000 CU
- kapsaicynoidy: min. 1000000 SHU

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

- monooleinian polioksyetylenosorbitolu (E433)

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 otrzymania

- 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 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 ŻYWIENIA

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 H

Certyfikat Numer: HCV21228

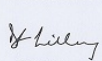
Wydany: 16 marca 2012

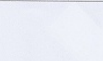
Data Pierwszej Certyfikacji: 14 marca 2012

Ważny do: 13 marca 2015

Data Kolejnej Certyfikacji: 14 marca 2012



Václav Bradá
Certification Manager


Daniela Liby
Global Head - Assurance Services



SAI GLOBAL

Opracował: Mariusz Majchrzyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 13.11.2012

DYREKTOR HANDLOWY
CZŁONEK ZARZĄDKU

Tomasz Rozy

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