

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



Nr specyfikacji

Kod produktu

CEL1003 (4010000200)

Nazwa produktu

OLEOREZYNA SELERA

Wydanie 2 z 17.10.2012

1. Parametry jakościowe

- wygląd: jasna, oliwkowozielona, oleista ciecz
- zapach: korzenny, aromatyczny, ziołowy, trwały
- smak: gorzki, rozgrzewający, palący
- rozpuszczalność: rozpuszczalna w nietłocznych tłuszczach
- zawartość olejków lotnych: 7 – 9 ml/100 g

2. Pozostałości rozpuszczalników

- heksan: 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

- brak

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

15. Surowiec użyty do produkcji

- seler zwyczajny (*Apium graveolens L.*)

16. Kraj pochodzenia produktu

- Indie

17. Metoda otrzymywania

- ekstrakcja rozpuszczalnikowa suszonych nasion selera zwyczajnego

18. Dodatkowe informacje

- unikać kontaktu z oczami i skórą
- w trakcie stosowania nosić gogle ochronne na twarz oraz rękawice
- wymieszać przed użyciem
- 1 kg zastępuje 10 kg nasion selera



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, przygotowanymi, oleczonymi, olejkami, olejczymi, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Łatouch żywnościowy: kategoria H

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 16 marca 2012
Ważny do: 13 marca 2015

Data Pierwszej Certyfikacji: 14 marca 2012
Data Kolejnej Certyfikacji: 14 marca 2012

Willem Steen
Certification Manager

Duncan Libby
Global Head – Assurance Services



SAI GLOBAL
SAI GLOBAL CERTIFICATION SERVICES PVT. LTD. (P) 2012. All Rights Reserved. The Scope of the Certificate, 2012-2015, is valid and is issued by SAI Global Assurance Services, a member of the SAI Group of Companies. SAI Global Assurance Services is a member of the SAI Group of Companies. SAI Global Assurance Services is a member of the SAI Group of Companies. SAI Global Assurance Services is a member of the SAI Group of Companies.



Opracował: Mariusz Majchrzyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 17.10.2012

DYREKTOR HANDLOWY
CZŁONEK ZARZĄDU

Tomasz Rozy

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