

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



Specification number

Product name

COC1001 (4010000238)

Product name

OLEOREZYNA KAKO

Wydanie 3, data: 25.05.2020

1. Parametry jakościowe

- ▲ wygląd: ciemnobrązowa, lepka ciecz
- ▲ zapach: bardzo aromatyczny, charakterystyczny
- ▲ rozpuszczalność: rozpuszczalna w wodzie

2. Właściwości odżywcze:

- Białko : 31.55 %
- Zawartość tłuszczu : 1.00 %
- Węglowodany : 4.91 %
- Zawartość popiołu : 17.96 %
- Sód: 77.9 ppm
- Energia: 212.03 kcal/100g

3. Metale ciężkie

- ▲ ołów: <2 ppm
- ▲ arsen: <1 ppm
- ▲ kadm: <1 ppm
- ▲ rtęć: <1 ppm

4. Parametry mikrobiologiczne

- ▲ ogólna liczba drobnoustrojów: <1000 jtk/g
- ▲ ogólna liczba drożdży i pleśni: <500 jtk/g
- ▲ *E. coli*: <3 MPN/g
- ▲ *Salmonella*: nieobecne w 25 g

5. Pozostałości mikotoksyn

- ▲ aflatoksyna B1: <5 ppb
- ▲ aflatoksyny (B1 + B2 + G1 + G2): <10 ppb

6. Pozostałości rozpuszczalników

- metanol: max 20 ppm

7. Dodatki

- ▲ brak

8. Opakowanie

- ▲ HDP opakowania

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
- ▲ zawiera orzechy kawkowca

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

- *Theobroma cacao L*

18. Kraj pochodzenia produktu

- ▲ Indie

19. Metoda otrzymywania

- Ekstrakcja łuski rozpuszczalnikiem, a następnie usunięcie masła kakaowego przez ponowną ekstrakcję za pomocą wody

20. Dodatkowe informacje

- ▲ unikać kontaktu z oczami i skórą
- ▲ w trakcie stosowania nosić gogle ochronne na twarz oraz rękawice
- ▲ wymieszać przed użyciem
- ▲ 1 kg zastępuje 15 do 20 kg łuski kakaowej



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 016496960
NIP 123-09-94-163

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



Specification number

Product name

COC1001 (4010000238)

Product name

OLEORESIN COCOA

Issue 3, date: 20.05.2020

1. Organoleptic, physical and chemical parameters

- ⤴ appearance: dark brown viscous liquid
- ⤴ odour: characteristic of cocoa
- ⤴ taste: characteristic of cocoa
- ⤴ solubility: soluble in water

2. Nutritional:

- Crude protein : 31.55 %
- Crude fat content : 1.00 %
- Crude carbohydrates : 4.91 %
- Ash content : 17.96 %
- Sodium : 77.9 ppm
- Calorific Value : 212.03 kcal/100g

3. Heavy Metals

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

4. Microbiology

- ⤴ total plate count: <1000 cfu/g
- ⤴ total yeast and mould count: <500 cfu/g
- ⤴ E. coli: <3 MPN/g
- ⤴ Salmonella: absent in 25 g

5. Mycotoxins

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

6. Residual Solvent

- ⤴ residual methanol: max. 20 ppm

7. Additives

- ⤴ nil

8. Package

- ⤴ HDP container

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 and ALBA – List
- ⤴ it contains Cocoa

14. Pesticide declaration

- compliance with EC Regulation 396/2005

15. Suitability data

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

16. Intended use

- ⤴ food flavouring

17. Botanical name

- ⤴ *Theobroma cacao L.*

18. Country of origin

- ⤴ India

19. Process

- ⤴ solvent extraction shells and subsequent removal of cocoa butter by extraction with water

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
- ⤴ 1kg replaces 15 – 20kg of cocoa shells



Compiled: Magdalena Olczyk

Approved: Tomasz Rozy

Date: 25.05.2020

PREZES ZARZADU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 016499960
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>	Tak/ Yes Zawiera orzechy kakaowca/it contains Cocoa	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
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
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015490960
NIP 123-00-94-163