


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	COR1001 (4010000240)
	Nazwa produktu	
	OLEOREZYNA KOLENDRY	
Wydanie 1 z 01.02.2013		

1. Parametry jakościowe

- wygląd: żółtawobrazowa, oleista ciecz
- zapach: słodkawy, owocowy
- smak: łagodny, rozgrzewający, oleisty
- rozpuszczalność: rozpuszczalna w nielotnych tłuszczach
- zawartość olejków lotnych: min. 1 ml/100 g

2. Pozostałości rozpuszczalników

- aceton: 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
- aluminiowe opakowania

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

- kolendra siewna (*Coriandrum sativum* L.)

16. Kraj pochodzenia produktu

- Indie

17. Metoda otrzymywania

- ekstrakcja rozpuszczalnikowa suszonych nasion kolendry siewnej

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 20 kg nasion kolendry siewnej



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 ŻYWNOŚCI
zgodny z wymaganiami
BS EN ISO 22000:2005

Zakres rejestracji, jakim objęty jest System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności obejmuje handel naturalnymi dodatkami do żywności, w tym: suszonymi warzywami, przyprawami, oleorozczynami, olejkami olejczymi, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Liniach żywnościowych: kategoria H

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 16 marca 2012 Data Pierwszej Certyfikacji: 14 marca 2012
Ważny do: 13 marca 2015 Data Bezpośredniej Certyfikacji: 14 marca 2012

 
Willem Steen Davian Libby
Certificate Manager Global Head - Assurance Services

Approved by: ESSENCE Sp. z o.o. (4010000240) is registered with SAI GLOBAL. The registration is valid for the production of natural food additives for use in food products. The registration is valid for the production of natural food additives for use in food products. The registration is valid for the production of natural food additives for use in food products.



Opracował: Mariusz Majchrzyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 01.02.2013


DYREKTOR HANDLOWY
CZŁONEK ZARZĄDU
Tomasz Rozy

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