


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Nr próbki	COR1065 (4010002768)
	Nazwa produktu	
	OLEOREZYNA KOLENDRY 10%	
Wydanie 4 z 13.07.2020		

1. Parametry jakościowe

- ▲ wygląd: żółtawa, oleista ciecz
- ▲ zapach: silny, rozgrzewający, cytrusowy, drzewny
- ▲ smak: łagodny, rozgrzewający, oleisty
- ▲ rozpuszczalność: rozpuszczalna w nielotnych tłuszczach
- ▲ zawartość olejków lotnych: 10-12 ml/100 g

2. Wartości odżywcze:

- Węglowodany : 0 g/100g
- Błonnik : 0 g/100g
- Wartość energetyczna : 891 kcal/100g
- Tłuszcz : 98.16 g/100g
- Białko : 1.82 g/100g
- Sód : 0 g/100g
- Skrobia : 0 g/100g
- Cukry : 0 g/100g

3. Metale ciężkie

- ▲ ołów: <2 ppm
- ▲ arsen: <1 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 jtk/g
- ▲ Ogólna liczba drożdży i pleśni: <10 jtk/g
- ▲ *E. coli*: <3 MPN/g
- ▲ *Salmonella*: nieobecne w 25 g

6. Dodatki

- ▲ rafinowany olej słonecznikowy
- ▲ trójglicerydy średniołańcuchowe

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 WE nr 1169/2011 i 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

- ▲ destylacja parowa nasion kolendry siewnej z dodatkiem odpowiedniego emulgatora

18. Składniki

- ▲ oleorezyna kolendry: 10 – 15%
- ▲ rafinowany olej słonecznikowy: 30 - 35%
- ▲ trójglicerydy średniołańcuchowe: 60 - 65%

19. Dodatkowe informacje


- ▲ unikać kontaktu z oczami i skórą
- ▲ w trakcie stosowania nosić gogle ochronne na twarz oraz rękawice
- ▲ wymieszać przed użyciem



Opracował: Magdalena Olczyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 13.07.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 000014638 REGON 01546990
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	COR1065 (4010002768)
	Product name	
	OLEORESIN CORIANDER 10%	
Issue 4, date: 13.07.2020		

1. Organoleptic, physical and chemical parameters

- ⤴ appearance: yellowish brown oily liquid
- ⤴ odour: sweetly aromatic, fruity
- ⤴ taste: mild, warm, oily
- ⤴ solubility: soluble in fixed oils
- ⤴ volatile oils: 10-12 ml/100g

2. Nutritional:

- ⤴ Carbohydrates : 0 g/100g
- ⤴ Crude fibre : 0 g/100g
- ⤴ Energy : 891 kcal/100g
- ⤴ Fat : 98.16 g/100g
- ⤴ Protein : 1.82 g/100g
- ⤴ Sodium : 0 g/100g
- ⤴ Starch : 0 g/100g
- ⤴ Sugars : 0 g/100g

3. Heavy Metals

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

4. Mycotoxins

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

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. Additives

- ⤴ Refined sunflower Oil
- ⤴ medium chain triglycerides

7. Package

- ⤴ HDP container
- ⤴ Aluminium container

8. Storage

- ⤴ store in full, tight containers in a cool dry

place, protected from light and oxidation

9. Shelf life

- ⤴ best before 24 months under the specified storage conditions

10. GMO statement

- ⤴ this product and the raw material used to produce said product are free from GMO

11. Ionizing radiation statement

- ⤴ this product and its ingredients is not treated with ionizing radiation

12. Allergen

- ⤴ complies with Directive 1169/2011/EC and ALBA – List

13. Suitability data

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

14. Intendent use

- ⤴ food flavouring

15. Botanical name

- ⤴ *Coriandrum sativum* L.

16. Country of origin

- ⤴ India

17. Process

- ⤴ Steam distillation of the seeds and addition with suitable emulsifier

18. Ingredients

- ⤴ coriander oleoresin: 10 - 15%
- ⤴ refined sunflower oil: 30 - 35%
- ⤴ medium chain triglycerides: 60 - 65%

19. 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.



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 ŻYWIŃCZOŚCI
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 sezonowymi warzywami, grzybami, owocami, olejami, olejczymi, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi konserwantami.

Łańcuch żywnościowy: kategoria H

Certyfikat Numer: HCV21228

Wystany: 16 marca 2012
Ważny do: 13 marca 2019

Data Pierwszej Certyfikacji: 14 marca 2012
Data Bezpośredniej Certyfikacji: 14 marca 2012


Tomasz Rozy
Certification Manager


Danuta Liby
Global Head - Assurance Services



Compiled: Magdalena Olczyk
Approved: Tomasz Rozy
Date: 13.07.2020


PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 000014638 REGON 015490960
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 <i>Soya and products thereof</i>	Nie/No	Nie/No
Mleko i produkty pochodne <i>milk and milk products</i>	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>sulphor dioxide and sulfit (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

Opracował/ Compiled: Magdalena Olczyk
Zatwierdził/ Approved: Tomasz Rozy
Data/Date: 13.07.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 38D/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015450960
NIP 123-09-94-163