

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



Nr specyfikacji

Kod produktu

EPA1002 (4010000334)

Nazwa produktu

OLEOREZYNA PAPRYKI KAPSULKOWANA

Wydanie 5 z 27.05.2020

1. Parametry jakościowe

- wygląd: ciemnoczerwony proszek
- zapach: delikatny, warzywny
- smak: nieznacznie przypominający paprykę
- rozpuszczalność: rozpuszczalna w wodzie
- wilgotność: max. 5 %
- siła barwienia: 625 – 687,5 CU

2. Wartości odżywcze:

- Węglowodany: 94.55 g/100g
- Cholesterol : <0.10 g/100g
- Błonnik : <1.0 g/100g
- Energia : 388.72 Kcal
- Tłuszcz : 0.78 g/100g
- Tłuszcze jednonienasycone : 0.22 g/100g
- Tłuszcze wielonienasycone : 0.17 g/100g
- Białko : 0.87 g/100g
- Sól: 0.12 g/100g
- Tłuszcze nasycone : 0.40 g/100g
- Węglowodany proste : 21.60 g/100g
- Tłuszcze trans : <0.10 g/100g
- Witamina A : 269.61 mg/Kg
- Witamina C : 95.27 mg/Kg
- Witamina D (D2+D3) : 144.92 mg/Kg
- Wapń : 371.7 mg/Kg
- Żelazo : 312.9 mg/Kg
- Potas : 0.154 g/100g
- Sód : 0.135 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: <1000 jtk/g
- Ogólna liczba drożdży i pleśni: <500 jtk/g
- E. coli*: <3 MPN/g
- Salmonella*: nieobecne w 25 g

6. Składniki

- oleorezyna papryki
- maltodekstryna
- monooleinian polioksyetylenosorbitolu (E433)
- guma arabska (E414)

- naturalne przeciwutleniające

7. Opakowanie

- HDP opakowania

8. Przechowywanie

- przechowywać w chłodnym pomieszczeniu, bez dostępu światła, w szczelnych opakowaniach, zabezpieczone przed utlenieniem

9. Termin ważności

- 4 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 oraz listą ALBA
- nie zawiera w swoim składzie alergenów
- na tej samej linii produkcyjnej nie występują alergeny
- na terenie zakładu przetwarzany jest seler, soja, orzechy, gorczyca

13. Pozostałości pestycydów

- jest zgodny z UE 396/2005 i z późniejszymi zmianami
- spełnia przepisy prawne odpowiednich krajów

14. Status

- 100% naturalny
- Żywność Koszerna
- Żywność Halal

15. Zastosowanie

- naturalny preparat aromatyzujący
- zgodność z WE nr 1334/2008

16. Surowiec użyty do produkcji

- papryka roczna (*Capsicum annum L.*)

17. Kraj pochodzenia produktu

- Indie

18. Metoda otrzymywania

- kapsułkowanie oleorezyny papryki przy użyciu odpowiednich nośników
- suszenie rozpyłowe

19. Dodatkowe informacje

- uniknąć kontaktu z oczami i skórą
- otwierać, stosować i przechowywać tylko w czystym otoczeniu, nie dopuszczając do zanieczyszczenia mikrobiologicznego produktu z niehigienicznego otoczenia
- 1 kg odpowiada 17 kg mielonej papryki



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 obejmuje handel naturalnymi dodatkami do żywności, w tym miazgami warzywnymi, przygotowanymi, oleorezynami, ekstraktami olejowymi, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Liniach żywnościowych: kategoria II

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 16 marca 2012 Data Przewidzianej Certyfikacji: 14 marca 2012

Ważny do: 13 marca 2015 Data Bieżącej Certyfikacji: 14 marca 2012


Manager
Certyfikacja


Audyt
Certyfikacja




SAI GLOBAL

Opracował: Magdalena Olczyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 27.05.2020

PREZES ZARZĄDU

Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015499960
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	EPA1002 (4010000334)
	Product name	
	OLEORESIN PAPRICA ENCAPSULATED	
Issue 5, date: 27.05.2020		

1. Organoleptic, physical and chemical parameters

- appearance: deep red coloured powder
- odour: light, vegetable
- taste: slight taste reminiscent of paprika
- solubility: soluble in water
- colour: 625 – 687,5 cu
- moisture: max. 5%

2. Nutritional:

- Carbohydrates : 94.55 g/100g
- Cholesterol : <0.10 g/100g
- Dietary Fiber : <1.0 g/100g
- Energy : 388.72 Kcal
- Fat : 0.78 g/100g
- Monounsaturated Fat : 0.22 g/100g
- Polyunsaturated Fat : 0.17 g/100g
- Protein : 0.87 g/100g
- Salt : 0.12 g/100g
- Saturated Fat : 0.40 g/100g
- Total Sugars : 21.60 g/100g
- Transfat : <0.10 g/100g
- Vitamin A : 269.61 mg/Kg
- Vitamin C : 95.27 mg/Kg
- Vitamin D (D2+D3) : 144.92 mg/Kg
- Calcium as Ca : 371.7 mg/Kg
- Iron as Fe : 312.9 mg/Kg
- Potassium as K : 0.154 g/100g
- Sodium as Na : 0.135 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: <1000 cfu/g
- ▲ total yeast and mould count: <500 cfu/g
- ▲ *E. coli*: <3 MPN/g
- ▲ *Salmonella*: absent in 25 g

6. Ingredients

- paprika oleoresin
- gum arabic
- maltodextrin

- polysorbate 80 (E433)
- natural antioxidant

7. Package

- HDP container

8. Storage

- store in full, tight containers in a cool dry place, protected from light and oxidation

9. Shelf life

- best before 4 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 declaration

- compliance with EC No. 1169/2011 and the ALBA list
- does not contain allergens
- no allergens are present on the same production line
- Celery, soybeans, nuts, mustard are processed at the plant

13. Pesticide residue

- complies with EU 396/2005 and as amended
- meets the legislative regulation of the respective countries

14. Suitability data

- Kosher certified
- Halal certified
- 100% natural

15. Intended use

- food colour
- compliance with EC No. 1334/2008

16. Botanical name

- *Capsicum annuum* L.

17. Country of origin

- India

18. Process

- Encapsulation of oleoresin in a suitable carrier followed by spray drying

19. Additional information

- avoid contact with skin and eyes
- open, handle and store under sterile conditions
- can pick up microbial contamination from unhygienic environment
- 1 kg replaces 17 kg of ground spice



Compiled: Magdalena Olczyk
Approved: Tomasz Rozy
Date: 27.05.2020

PREZES ZARZADU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 016459960
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
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: 27.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015499960
NIP 123-09-94-163