

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



Nr specyfikacji

Kod produktu

ETU1002 (4010001318)

Nazwa produktu

OLEOREZYNA KURKUMY KAPSUŁKOWANA

Wydanie 1 z 06.11.2012

1. Parametry jakościowe

- wygląd: jasny, żółtopomarańczowy proszek
- zapach: neutralny
- smak: neutralny
- rozpuszczalność: rozpuszczalna w wodzie
- wilgotność: max. 5 %
- kurkuminoidy: 7 – 10 %

2. Metale ciężkie

- ołów: <5 ppm
- arsen: <3 ppm
- kadm: <1 ppm
- rtęć: <1 ppm

3. Pozostałości mikotoksyn

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

4. Parametry mikrobiologiczne

- Ogólna liczba drobnoustrojów: <1000 cfu/g
- Ogólna liczba drożdży i pleśni: <100 cfu/g
- E. coli: <3 MPN/g
- Salmonella: nieobecne w 25 g

5. Składniki

- kurkuminoidy
- guma arabska (E414)
- mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych (E471)
- mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym (E472e)

6. Opakowanie

- HDP opakowania z wkładką polietylenową

7. Przechowywanie

- przechowywać w chłodnym pomieszczeniu, bez dostępu światła, w szczelnych

opakowaniach, zabezpieczone przed utlenieniem

8. Termin ważności

- 12 miesięcy w zalecanych warunkach i opakowaniu

9. Deklaracja GMO

- produkt i surowce użyte do produkcji są wolne od GMO

10. Informacja o radiacji

- produkt nie był poddany radiacji oraz nie zawiera takich składników

11. Status

- 100% naturalny
- Żywność Koszerna
- Żywność Halal

12. Zastosowanie

- barwnik spożywczy

13. Surowiec użyty do produkcji

- ostryż długi (*Curcuma longa* L.)

14. Kraj pochodzenia produktu

- Indie

15. Metoda otrzymywania

- suszenie rozpyłowe a następnie kapsułkowanie oleorezyny z wykorzystaniem odpowiednich nośników

16. Dodatkowe informacje

- unikać kontaktu z oczami i skórą
- otwierać, stosować i przechowywać tylko w czystym otoczeniu ponieważ może dojść do zanieczyszczenia mikrobiologicznego produktu z niehigienicznego otoczenia
- 1 kg suszonego rozpyłowo proszku odpowiada 6 kg mielonego proszku kurkumy



CERTIFICATE
OF REGISTRATION

Certyfikat ten potwierdza, że firma:

ESSENCE SP. Z O.O.

ul. Bielawska 36d/43, 05-520 Konstancin-Jeziorna

prekado:

SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWIENIA

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, przyprawami, oleorezynami, olejkami olejczymi, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Liniach żywnościowych: kategoria H

Certyfikat Numer: HCV21228

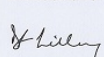
Wydany: 16 marca 2012

Ważny do: 13 marca 2015

Data Pierwszej Certyfikacji: 14 marca 2012

Data Bieżącej Certyfikacji: 14 marca 2012


Willem Smit
Certification Manager


Duncan Liley
Global Head - Assurance Services



Opracował: Mariusz Majchrzyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 06.11.2012

DYREKTOR HANDLOWY
CZŁONEK ZARZĄDKU

Tomasz Rozy

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