

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



Nr specyfikacji

Kod produktu

FNL1001 (4010000359)

Nazwa produktu

OLEOREZYNA KOPRU WŁOSKIEGO

Wydanie 3 z 28.05.2020

1. Parametry jakościowe

- ▲ wygląd: ciemna, zielonkawobrazowa ciecz
- ▲ zapach: rozgrzewający, kamforyczny
- ▲ smak: słodki, lekko gorzki po spożyciu
- ▲ rozpuszczalność: rozpuszczalna w nietłocznych tłuszczach
- ▲ zawartość olejków lotnych: 4 – 10 ml/100 g
- ▲ ciężar właściwy (w temperaturze 25°C): 0,910 – 0,925
- ▲ współczynnik refrakcji (w temperaturze 25°C): 1,470 – 1,480

2. Wartości odżywcze:

- Białko : 0.31 %
- Tłuszcz: 98.43 %
- Węglowodany: Nie wykryto
- Sód : 0.01 %
- Błonnik : Nie wykryto
- Energia : 927.04 kcal/100g

3. Pozostałości rozpuszczalników:

- ▲ heksan: max. 20 ppm

4. Metale ciężkie

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

5. Pozostałości mikotoksyn

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

6. 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

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 WE nr 1169/2011

14. Pozostałości pestycydów

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

15. Status

- ▲ 100% naturalny
- ▲ Żywność Koszerna
- ▲ Żywność Halal

16. Zastosowanie

- ▲ aromat spożywczy

17. Surowiec użyty do produkcji

- ▲ koper włoski (*Foeniculum vulgare* Mill.)

18. Kraj pochodzenia produktu

- ▲ Indie

19. Metoda otrzymywania

- ▲ ekstrakcja rozpuszczalnikowa suszonych nasion kopru włoskiego

20. Dodatkowe informacje

- ▲ unikać kontaktu z oczami i skórą
- ▲ wymieszać przed użyciem
- ▲ 1 kg odpowiada 20 kg świeżego kopru włoskiego
- ▲ Deklaracja: naturalny aromat spożywczy; ekstrakt kopru włoskiego




Opracował: Magdalena Olczyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 28.05.2020

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	FNL1001 (4010000359)
	Product name	
	OLEORESIN FENNEL	
Issue 3, date: 28.05.2020		

1. Organoleptic physical and chemical parameters

- ⤴ appearance: dark greenish brown liquid
- ⤴ odour: warm, camphoraceous
- ⤴ taste: sweet, slightly bitter after taste
- ⤴ solubility: soluble in fixed oils
- ⤴ volatile oils: 4 - 10ml/100g
- ⤴ specific gravity at 25°C: 0,910 – 0,925
- ⤴ refractive index at 25°C: 1,470 – 1,480

2. Nutritional:

- Protein : 0.31 %
- Fat : 98.43 %
- Carbohydrate : Not detected
- Sodium : 0.01 %
- Fibre : Not detected
- Energy value : 927.04 kcal/100g

3. Residual Solvent

- ⤴ residual hexane: max. 20 ppm

4. Heavy Metals

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

5. Mycotoxins

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

6. 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

7. Additives

- ⤴ without any additives

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/EC and ALBA – List

14. Pesticide residue

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

15. Suitability data

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

16. Intendent use

- ⤴ food flavouring

17. Botanical name

- ⤴ *Foeniculum vulgare Mill*

18. Country of origin

- ⤴ India

19. Process

- ⤴ solvent extraction of the dried seeds

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.
- ⤴ 1 kg replaces 20 kg raw fennel



Compiled: Magdalena Olczyk
Approved: Tomasz Rozy
Date: 28.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0001194638 REGON 015446986
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: 28.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 302/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000154638 REGON 015499960
NIP 123-09-94-103