


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	GIN1006 (4010000370)
	Nazwa produktu	
	OLEOREZYNA IMBIRU 30 %	
Wydanie 7 z 29.05.2020		

1. Parametry jakościowe

- ▲ wygląd: ciemnobrazowa, lepka ciecz
- ▲ zapach: ciepły, słodki, mocno aromatyczny
- ▲ smak: ostry, pikantny, korzenny
- ▲ rozpuszczalność: rozpuszczalna w alkoholach z niewielką sedymentacją
- ▲ zawartość olejków lotnych: 25 – 35 ml/ 100g

2. Wartości odżywcze:

- ▲ Energia (tłuszcze) : 623.41 g/100g
- ▲ Węglowodany : 29.93 %
- ▲ Cholesterol : <0.1 %
- ▲ Błonnik : <0.1 %
- ▲ Energia : 744.31 Kcal/100g
- ▲ Tłuszcz : 69.27 %
- ▲ Tłuszcze jednonienasycone : 7.05 %
- ▲ Tłuszcze wielonienasycone : 24.74 %
- ▲ Białko : 0.29 %
- ▲ Sól : 0.78 %
- ▲ Tłuszcze nasycone : 37.47 %
- ▲ Skrobia : <0.1 %
- ▲ Cukry proste : 3.17 %
- ▲ Tłuszcze trans: <0.1 %
- ▲ Witamina A : 152.59 mg/100g
- ▲ Witamina C : 197.12 mg/100g
- ▲ Witamina D (D2+D3) : <0.1 mg/100g
- ▲ Potas : 16.10 mg/100g
- ▲ Wapń : 0.88 mg/100g
- ▲ Żelazo : 1.76 mg/100g
- ▲ Sód : 2.46 mg/100g

3. Pozostałości rozpuszczalników:

- ▲ całkowita pozostałość rozpuszczalników: max. 20 ppm
- ▲ aceton: max. 20 ppm
- ▲ octan etylu: 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
- ▲ beczki stalowe

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
- ▲ nie zawiera alergenów, brak zakażeń krzyżowych

14. Status

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

15. Zastosowanie

- ▲ aromat spożywczy
- ▲ do użytku w przemyśle spożywczym

16. Surowiec użyty do produkcji

- ▲ imbir lekarski (*Zingiber officinale* Rosc.)

17. Kraj pochodzenia produktu

- ▲ Indie

18. Metoda otrzymywania

- ▲ ekstrakcja rozpuszczalnikowa suszonych kłączy imbiru lekarskiego

19. Dodatkowe informacje

- ▲ unikać kontaktu z oczami i skórą
- ▲ wymieszać przed użyciem
- ▲ 1 kg odpowiada 40 kg suszonego imbiru

20. Deklaracja zgodnie z Rozporządzeniem WE 1334/2008

- ▲ naturalny aromat imbiru
- ▲ naturalny ekstrakt imbiru



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 dotyczy handlu naturalnymi dodatkami do żywności, w tym suszonymi warzywami, przyprawami, oleczycznymi, olejkami eterycznymi, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Łatwość żywnościowy, kategoria II

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 16 marca 2012 Data Piętnoszej Certyfikacji: 14 marca 2012
Ważny do: 13 marca 2015 Data Bieżącej Certyfikacji: 14 marca 2012

Willem Steen Susan Libby
Certification Manager Global Head - Assurance Services




Opracował: Magdalena Olczyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 29.05.2020

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	GIN1006 (4010000370)
	Product name	
	OLEORESIN GINGER 30%	
Issue 7, date: 29.05.2020		

1. Organoleptic, physical and chemical parameters

- ▲ appearance: dark brown viscous liquid
- ▲ odour: warm, sweet, strongly aromatic
- ▲ taste: sharp, spicy, pungent
- ▲ solubility: soluble in alcohol with slight sediments
- ▲ volatile oil: 25 – 35 ml/100g

2. Nutritional:

- Calories from fat : 623.41 g/100g
- Carbohydrates : 29.93 %
- Cholesterol : <0.1 %
- Dietary Fiber : <0.1 %
- Energy (By Calc) : 744.31 Kcal/100g
- Fat : 69.27 %
- Monounsaturated Fat : 7.05 %
- Polyunsaturated Fat : 24.74 %
- Protein : 0.29 %
- Salt : 0.78 %
- Saturated Fat : 37.47 %
- Starch : <0.1 %
- Total Sugars : 3.17 %
- Transfat : <0.1 %
- Vitamin A : 152.59 mg/100g
- Vitamin C : 197.12 mg/100g
- Vitamin D (D2+D3) : <0.1 mg/100g
- Crude fibre : <0.1 %
- Potassium as K : 16.10 mg/100g
- Calcium as Ca : 0.88 mg/100g
- Iron as Fe : 1.76 mg/100g
- Sodium as Na : 2.46 mg/100g

3. Residual Solvent:

- ▲ residual solvent (total): max. 20 ppm
- ▲ residual acetone: max. 20 ppm
- ▲ Residual Ethyl Acetate : max. 20 ppm

4. Heavy Metals:

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

6. 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

7. Additives

- ▲ free of any additives

8. Package

- ▲ HDP container
- ▲ steel drums

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. Suitability data

- ▲ Kosher certified
- ▲ Halal certified
- ▲ 100% natural

15. Intended use

- ▲ food flavouring
- ▲ pharmaceuticals

16. Botanical name

- ▲ *Zingiber officinale* Rosc.

17. Country of origin

- ▲ India

18. Process

- ▲ solvent extraction of the dried rhizomes

19. Additional information

- ▲ avoid contact with skin and eyes
- ▲ stir well before transferring the product from the container
- ▲ 1 kg replaces 40 kg dried ginger

20. Declaration in accordance with EC Regulation 1334/2008

- natural ginger aroma
- natural ginger extract



Compiled: Magdalena Olczyk
Approved: Tomasz Rozy
Date: 29.05.2020

PREZES ZARZĄDU
[Signature]
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0001164638 REGON 015460960
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 Soya and products thereof	Nie/No	Nie/No
Mleko i produkty pochodne milk and milk products	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: 29.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Działawska 35D/43
05-520 Kozłogóra-Jeziorna
KRS 0000154638 REGON 015490960
NIP 123-09-94-163