


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielańska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	GIN1016 (4010000376)
	Nazwa produktu	
	OLEOREZYNA IMBIRU 15 - 18%	
Wydanie 4 z 28.05.2020		

1. Parametry jakościowe

- ▲ wygląd: ciemnobrązowa, lepka ciecz
- ▲ zapach: ciepły, słodki, mocno aromatyczny
- ▲ smak: ostry, pikantny, korzenny
- ▲ rozpuszczalność: rozpuszczalna w wodzie
- ▲ zawartość olejków lotnych: 15 – 18 ml/ 100g

2. Wartość odżywcza

- ▲ Nasycone kwasy tłuszczowe : 1.67 g/100g
- ▲ Tłuszcze trans: < 0.01 g/100g
- ▲ Popiół : 0.03 g/100g
- ▲ Tłuszcz: 12.35 g/100g
- ▲ Białko : 1.18 g/100g
- ▲ Węglowodany: 86.24 %
- ▲ : 0.19 g/100g

3. Pozostałości rozpuszczalników:

- ▲ 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

- ▲ Polisorbat 80 (E433)

8. Opakowanie

- ▲ HDP opakowania
- ▲ beczki stalowe
- ▲ zgodne z Rozporządzeniami 1935/2004 i 10/2011/WE z późniejszymi zmianami

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. Status

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

15. Zastosowanie

- ▲ naturalny aromat spożywczy
- ▲ zgodność z WE nr 1334/2008

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 20 kg suszonego imbiru




Opracował: Magdalena Olczyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 28.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielańska 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	GIN1016 (4010000376)
	Product name	
	OLEORESIN GINGER 15-18%	
Issue 4, date: 28.05.2020		

1. Organoleptic, physical and chemical parameters

- ⤴ appearance: dark brown viscous liquid
- ⤴ odour: warm, sweet, strongly aromatic
- ⤴ taste: sharp, spicy, pungent
- ⤴ solubility: soluble in water
- ⤴ volatile oil: 15 – 18 ml/100g

2. Nutritional:

- ⤴ Saturated fatty acids : 1.67 g/100g
- ⤴ Trans fatty acids : < 0.01 g/100g
- ⤴ Total ash : 0.03 g/100g
- ⤴ Fat : 12.35 g/100g
- ⤴ Crude protein : 1.18 g/100g
- ⤴ Carbohydrates : 86.24 %
- ⤴ Moisture : 0.19 g/100g

3. Residual Solvent:

- ⤴ residual ethyl acetate: max. 20 ppm

4. Heavy Metals:

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

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. Mycotoxins:

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

7. Additives

- ⤴ Polysorbate 80 (E 433)

8. Package

- ⤴ HDP container
- ⤴ steel drums
- ⤴ in accordance with Regulations 1935/2004 and

10/2011 / EC as amended

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 20 kg dried ginger



Compiled: Magdalena Olczyk
Approved: Tomasz Rozy
Date: 28.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015499990
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
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>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
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Białawska 36D/43
05-520 Koszarzynie-Jeziorna
KRS 0000154638 REGON 015490960
NIP 123-09-94-163