


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	GLC1050 (4010003414)
	Nazwa produktu	
	OLEOREZYNA CZOSNKU 10%	
Wydanie 3 z 23.11.2020		

1. Parametry jakościowe

- wygląd: jasnożółta do żółtobrązowej ciecz
- smak: słodko pikantny, charakterystyczny
- zapach: intensywny, charakterystyczny
- rozpuszczalność: rozpuszczalna w tłuszczach
- zawartość olejków lotnych: min. 10 mL/100 g

2. Pozostałości rozpuszczalników

- całkowita pozostałość rozpuszczalników: max. 20 ppm

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: <10 jtk/g
- Ogólna liczba drożdży i pleśni: <10 jtk/g
- *E. coli*: <3 MPN/g
- *Salmonella*: nieobecne w 25 g

6. Dodatki

- rafinowany olej słonecznikowy

7. Opakowanie

- HDP opakowania
- opakowanie przeznaczone jest do kontaktu z żywnością i spełnia wymagania zgodnie z rozporządzeniem WE/1935/2004

8. Przechowywanie

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

9. Termin ważności

- 24 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

13. Status

- identyczny z naturalnym

14. Sposób deklaracji

- aromat spożywczy identyczny z naturalnym

15. Surowiec użyty do produkcji

- czosnek pospolity (*Allium sativum* L.)

16. Kraj pochodzenia produktu

- Indie

17. Metoda otrzymywania

- wymieszanie olejku lotnego z rafinowanym olejem słonecznikowym

18. Dodatkowe informacje

- unikać kontaktu z oczami i skórą
- wymieszać przed użyciem




Opracował: Magdalena Olczyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 23.11.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015490960
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	GLC1050 (4010003414)
	Product name	
	OLEORESIN GARLIC 10%	
Issue 3, date: 23.11.2020		

1. Organoleptic, physical and chemical parameters

- appearance: light yellow transparent liquid
- odour: characteristic of garlic
- taste: characteristic of garlic
- solubility: soluble in oil
- volatile oils: min. 10 ml/100g

2. Residual Solvent

- Residual Solvent (Total) : max. 20 ppm

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: <10 cfu/g
- ▲ total yeast and mould count: <10 cfu/g
- ▲ *E. coli*: <3 MPN/g
- ▲ *Salmonella*: absent in 25 g

6. Additives

- Sun flower oil

7. Package

- HDP container
- the packaging is intended for contact with food and complies with the requirements of EC / 1935/2004

8. Storage

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

9. Shelf life

- best before 24 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

- complies with Directive 1169/2011/EC and ALBA – List

13. Status

- identical to natural

13. Intended use

- food flavouring

15. Declaration method

- food flavor identical to natural

15. Botanical name

- *Allium sativum* L.

16. Country of origin

- India

17. Process

- Obtained by mixing nature identical volatile oil with refined vegetable oil

18. Additional information

- avoid contact with skin and eyes
- stir well before transferring the product from the container



Compiled: Magdalena Olczyk

Approved: Tomasz Rozy

Date: 23.11.2020

PREZES ZARZĄDU
[Signature]
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015499960
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: 23.11.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015499960
NIP 123-09-94-103