


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	MUS1006 (4010000471)
	Nazwa produktu	
	OLEOREZYNA GORCZYCY 4 %	
Wydanie 5 z 04.06.2020		

1. Parametry jakościowe

- ▲ wygląd: jasnożółta, oleista ciecz
- ▲ zapach: charakterystyczny dla gorczycy
- ▲ smak: charakterystyczny dla gorczycy, ostry
- ▲ rozpuszczalność: rozpuszczalna w wodzie
- ▲ zawartość olejków lotnych: min. 4 mL/100 g

2. Wartości odżywcze:

- Kwas octowy : 0.02 %
- Tłuszcz: 99.91 %
- Węglowodany: brak
- Białko: 0.18 %
- Błonnik : brak
- Energia : 940.2 kcal/100g
- Sód : 24.60 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

- ▲ glikol propylenowy (E1520)
- ▲ lecytyna (E322)

7. Opakowanie

- ▲ HDP opakowania
- ▲ aluminiowe opakowania

8. Przechowywanie

- ▲ przechowywać w chłodnym pomieszczeniu, bez

dostępu światła, w szczelnych opakowaniach, zabezpieczone przed utlenieniem

9. Termin ważności

- ▲ 12 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

- ▲ zawiera gorczycę
- ▲ zgodność z WE nr 1169/2011

13. Status

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

14. Sposób deklaracji

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

15. Surowiec użyty do produkcji

- ▲ gorczyca sarepska (*Brassica juncea* L.)

16. Kraj pochodzenia produktu

- ▲ Indie

17. Metoda otrzymywania

- ▲ otrzymywana przez wymieszanie olejku lotnego z odpowiednimi dodatkami

18. Dodatkowe informacje

- ▲ unikać kontaktu z oczami i skórą
- ▲ w trakcie stosowania nosić gogle ochronne na twarz oraz rękawice
- ▲ wymieszać przed użyciem
- ▲ 1 kg odpowiada 20 kg nasion gorczycy




Opracował: Magdalena Olczyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 04.06.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015496960
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	MUS1006 (4010000471)
	Product name	
	OLEORESIN MUSTARD 4%	
Issue 5, date: 04.06.2020		

1. Organoleptic physical and chemical parameters

- ⤴ appearance: light yellow oily liquid
- ⤴ odour: characteristic of allyl isothiocyanate
- ⤴ taste: characteristic of allyl isothiocyanate
- ⤴ solubility: soluble in water
- ⤴ volatile oil: min. 4 ml/100g

2. Nutritional:

- Organic acid as acetic acid : 0.02 %
- Total fat content : 99.91 %
- Carbohydrate : Not detected
- Protein : 0.18 %
- Crude fibre : Not detected
- Calorific value : 940.2 kcal/100g
- Sodium : 24.60 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

- ⤴ propylene glycol (E1520)
- ⤴ Lecithin (E322)

7. Package

- ⤴ HDP container
- ⤴ aluminium container

8. Storage

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

9. Shelf life

- ⤴ best before 12 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 declaration

- contains mustard
- compliance with EC No. 1169/2011

13. Suitability data

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

14. Intendent use

- ⤴ food flavouring
- ⤴ natural mustard flavor
- ⤴ compliance with EC No. 1334/2008

15. Botanical name

- ⤴ *Brassica juncea* Forge L. (Oriental mustard)

16. Country of origin

- ⤴ India

17. Process

- ⤴ obtained by mixing volatile oils with permitted additives

18. Additional information

- ⤴ avoid contact with skin and eyes
- ⤴ stir well before drawing product from container
- ⤴ 1 kg replaces 20 kgs mustard seeds



Compiled: Magdalena Olczyk

Approved: Tomasz Rozy

Date: 04.06.2020

PREZES ZARZADU
[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 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>	Tak/Yes	Tak/Yes
Sezam i jego pochodne <i>sesame seeds and products</i>	Nie/No	Nie/No
Dwutlenek siarki i siarczany >10 ppm <i>sulphor 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: 04.06.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Działawska 36D/43
05-520 Kozłowo-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015490960
NIP 123-09-94-163