


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	NUT1001 (4010000484)
	Nazwa produktu	
	OLEOREZYNA GAŁKI MUSZKATOŁOWEJ	
Wydanie 8 z 04.06.2020		

1. Parametry jakościowe

- wygląd: jasnobursztynowa do czerwonawobrazowej ciecz z oddzielającym się woskiem w niskiej temperaturze
- zapach: aromatyczny, przenikliwy, lekko kamforyczny
- smak: korzenny, rozgrzewający, delikatnie gorzki
- rozpuszczalność: rozpuszczalna w nietłocznych tłuszczach
- olejki lotne: 40 – 48 ml/100 g

2. Wartość odżywcza

- Wartość energetyczna: 932,84 kcal/100g
- Białko: 0,5 %
- Węglowodany: nie wykryto
- Błonnik: nie wykryto
- Tłuszcz: 98,93%
- Tłuszcze nasycone: 12,92 %
- Tłuszcze jednonienasycone: 22,61%
- Tłuszcze wielonienasycone: 21,14%
- Sód: 88,19 ppm

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. Status

- 100% naturalny
- Żywność Koszerna
- Żywność Halal

15. Zastosowanie

- aromat
- do użytku w przemyśle spożywczym

16. Surowiec użyty do produkcji

- muszkatolowiec korzenny (*Myristica fragrans* Houtt.)

17. Kraj pochodzenia produktu

- Indie

18. Metoda otrzymywania

- ekstrakcja rozpuszczalnikowa suszonych nasion muszkatolowca korzennego

19. Składniki

- oleorezyna gałki muszkatolowej: 100%

20. Dodatkowe informacje

- unikaj kontaktu z oczami i skórą
- w trakcie stosowania nosić gogle ochronne na twarz oraz rękawice
- wymieszać przed użyciem
- 1 kg odpowiada 20 kg gałki muszkatolowej

21. Deklaracja zgodnie z Rozporządzeniem WE 1334/2008

- naturalny aromat gałki muszkatolowej
- Naturalny ekstrakt gałki muszkatolowej



CERTIFICATE OF REGISTRATION

Certyfikat ten potwierdza, że firma:

ESSENCE SP. Z O.O.
ul. Bielawska 36d/43, 05-520 Konstancin-Jeziorna

posiada

SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZYSTWEM ŻYWNOŚCI

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, oleorezynami, olejkami esencjonalnymi, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Łatkość żywnościowa, kategoria H

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 16 marca 2012 Data Przewizacji Certyfikacji: 14 marca 2012
Ważny do: 13 marca 2015 Data Świeżym Certyfikacji: 14 marca 2012

Uwekash
Certification Manager

Duncan Libby
Global Head - Assurance Services


ISO 22000

SAI GLOBAL

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 000164638 REGON 015459990
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	NUT1001 (4010000484)
	Product name	
	OLEORESIN NUTMEG	
Issue 8, date: 04.06.2020		

1. Organoleptic physical and chemical parameters

- ⤴ appearance: light amber to reddish brown liquid with wax separation at low temperatures
- ⤴ odour: aromatic, penetrating, mildly camphoraceous
- ⤴ taste: spicy, warm, slightly bitter
- ⤴ solubility: soluble in fixed oils
- ⤴ volatile oil: 40 – 48 ml/100g

2. Nutritional:

- Protein : 0.5 %
- Fat : 98.93 %
- Total carbohydrates : Not detected
- Dietary fibre : Not detected
- Sodium : 88.19 ppm
- Energy : 932.84 kcal/100g
- Mono unsaturated fat : 22.61 %
- Poly unsaturated fat : 21.14 %
- Saturated fat : 12.92

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

- ⤴ free of 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. Suitability data

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

15. Intended use

- ⤴ food flavouring

16. Botanical name

- ⤴ *Myristica fragrans Houtt L.*

17. Country of origin

- India

18. Process

- ⤴ solvent extraction of the dried seeds

19. Ingredients

- nutmeg oleoresin: 100%

20. Additional information

- ⤴ avoid contact with skin and eyes
- ⤴ warm slightly and stir well before transferring the product from the container
- ⤴ 1 kg replaces 20 kg nutmeg seeds

21. Declaration in accordance with EC Regulation 1334/2008

- the natural aroma of nutmeg
- Natural nutmeg extract



Compiled: Magdalrna Olczyk
Approved: Tomasz Rozy
Date: 04.06.2020

PREZES ZARZĄDU
[Signature]
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
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>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 35D/43
05-520 Koszarzysko-Jeziorna
KRS 0000154638 REGON 015490960
NIP 123-09-94-163