

Essence Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05 – 520 Konstancin Jeziorna
NIP: 123 – 09 – 94 – 163



Nr specyfikacji

Kod produktu

ORE1001 (4010000527)

Nazwa produktu

OLEOREZYNA OREGANO

Wydanie 1 z 13.11.2012

1. Parametry jakościowe

- wygląd: ciemna, oliwkowozielona, lepka ciecz
- zapach: charakterystyczny dla oregano
- smak: pikantny
- rozpuszczalność: rozpuszczalna w nielotnych tłuszczach
- zawartość olejków lotnych: 30 – 45 ml/100 g

2. Pozostałości rozpuszczalników

- heksan: max. 20 ppm

3. Metale ciężkie

- ołów: <5 ppm
- arsen: <3 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 cfu/g
- Ogólna liczba drożdży i pleśni: <10 cfu/g
- E. coli: <3 MPN/g
- Salmonella: nieobecne w 25 g

6. Dodatki

- brak

7. Opakowanie

- HDP opakowania
- beczki stalowe

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 Dyrektywą 2003/89/EC oraz listą ALBA

13. Status

- 100% naturalny
- Żywność Koszerna
- Żywność Halal

14. Zastosowanie

- aromat spożywczy

15. Surowiec użyty do produkcji

- lebiodka pospolita (*Origanum vulgare* L.)

16. Kraj pochodzenia produktu

- Indie

17. Metoda otrzymywania

- ekstrakcja rozpuszczalnikowa substancji aktywnych z suszonych liści oregano

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 60 kg liści oregano



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 ŻYWNOŚCI

zgodny z wymaganiami
BS EN ISO 22000:2005

Zakres rejestracji, jakim objęty jest System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności dotyczy handlu naturalnymi dodatkami dla żywności, w tym suszonymi warzywami, przygotowanymi, oleczkami, olejkami, olejczkami, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Liniach żywnościowych: kategoria H

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 16 marca 2012

Data Pierwszej Certyfikacji: 14 marca 2012

Ważny do: 13 marca 2015

Data Kolejnej Certyfikacji: 14 marca 2012


Valerii Serebri
Certification Manager


Duncan Libby
Global Head - Assurance Services



ESSENCE SP. Z O.O. ul. Bielawska 36d/43, 05-520 Konstancin-Jeziorna
NIP: 123-09-94-163
Krajowa Izba Inspekcji Żywnościowej (KIJ) ul. Chałubińskiego 1, 00-900 Warszawa
Krajowa Izba Inspekcji Żywnościowej (KIJ) ul. Chałubińskiego 1, 00-900 Warszawa
Krajowa Izba Inspekcji Żywnościowej (KIJ) ul. Chałubińskiego 1, 00-900 Warszawa
Krajowa Izba Inspekcji Żywnościowej (KIJ) ul. Chałubińskiego 1, 00-900 Warszawa



Opracował: Mariusz Majchrzyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 13.11.2012

DYREKTOR HANDLOWY
CZŁONEK ZARZĄDKU

Tomasz Rozy

ESSENCE SP. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 KONSTANCIN-JEZIORNA
NIP: 123-09-94-163