


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	PAP1004 (4010000534)
	Nazwa produktu	
	OLEOREZYNA PAPRYKI 40.000 CU OS	
Wydanie 4 z 29.10.2020		

1. Parametry jakościowe

- wygląd: ciemnoczerwona, lepka ciecz
- zapach: charakterystyczny dla papryki
- smak: oleisty, pozbawiony pikantnego smaku
- rozpuszczalność: rozpuszczalna w tłuszczach roślinnych
- siła barwienia: 1000 – 1010 ASTA CU
- osad fizyczny: 2%

2. Wartość odżywcza:

- Węglowodany: 17.66 g/100g
- Tłuszcz: 80.14g/100g
- Potas jako K: 379.29 mg/Kg
- Wapń jako Ca: 55.41mg/Kg
- Żelazo jako Fe: 80.1 mg/Kg
- Białko: 1.78 g/100g
- Witamina C: 17.46 mg/Kg
- Witamina A(as Retinol): <1.0 mg/Kg
- Witamina D3: 17.14 mg/Kg
- Jednonienasycone kw. Tł.: 13.43 g/100g
- Wielonienasycone kw. tł: 44.37 g/100g
- Kwasy tłuszczowe trans: 0.10 g/100g
- Wartość energetyczna: 799.04 kcal/100 g
- Popiół: 0.02 g/100g
- Cholesterol: 24.14 mg/Kg
- Wilgotność: 0.40 g/100g
- Witamina E: 1504.60 mg/Kg
- Zawartość cukrów: 17.66 g/100g
- Dodatek cukrów: brak
- Błonnik: nie wykryto
- Nasycone kw. Tł.: 22.24 g/100g
- Sód: 72.3 mg/Kg

3. Pozostałości rozpuszczalników

- całkowita pozostałość rozpuszczalników: max. 20 ppm
- heksan: max. 20 ppm
- metanol: max. 20 ppm
- aceton: 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

- rafinowany olej słonecznikowy, jeśli jest wymagany

8. Opakowanie

- HDP opakowania

9. Przechowywanie

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

10. Termin ważności

- 18 miesięcy 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. Surowiec użyty do produkcji

- papryka roczna (*Capsicum annum* L.)

16. Kraj pochodzenia produktu

- Indie

17. Metoda otrzymywania

- ekstrakcja rozpuszczalnikowa suszonych owoców papryki rocznej
- usuwanie związków nadających ostry smak

18. Deklaracja zgodnie z Rozporządzeniem WE 1334/2008

- naturalny aromat papryki
- ekstrakt papryki

19. Dodatkowe informacje


- uniknąć kontaktu z oczami i skórą
- wymieszać przed użyciem
- 1 kg odpowiada 28 kg proszku paprykowego



Opracował: Magdalena Olczyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 29.10.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 14548990
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	PAP1004 (4010000534)
	Product name	
	OLEORESIN PAPRICA 40000 CU OS	
Issue 4, date: 29.10.2020		

1. Organoleptic physical and chemical parametrs

- appearance: dark red viscous liquid
- odour: characteristic of paprika
- taste: oily, practically pungency free
- solubility: soluble in vegetable oils
- colour value: 1000 – 1010 ASTA CU
- physical sediment: <2%

2. Nutritional values

- Total carbohydrates: 17.66 g/100g
- Fat: 80.14g/100g
- Potassium as K: 379.29 mg/Kg
- Calcium as Ca: 55.41mg/Kg
- Iron as Fe: 80.1 mg/Kg
- Protein: 1.78 g/100g
- Vitamin C: 17.46 mg/Kg
- Vitamin A(as Retinol): <1.0 mg/Kg
- Vitamin D3: 17.14 mg/Kg
- Mono unsaturated fatty acids: 13.43 g/100g
- Poly unsaturated fatty acids: 44.37 g/100g
- Trans fatty acid: 0.10 g/100g
- Energy:799.04 kcal/100 g
- Total Ash:0.02 g/100g
- Cholesterol: 24.14 mg/Kg
- Moisture: 0.40 g/100g
- Vitamin E: 1504.60 mg/Kg
- Total sugars: 17.66 g/100g
- Added sugars: Nil
- Dietary fiber: Not detected
- Saturated fat: 22.24 g/100g
- Sodium: 72.3 mg/Kg

3. Residual Solvent

- residual sol vent (Total): max. 20 ppm
- residual hexane: max. 20 ppm
- residual acetone: max. 20 ppm
- residual methanol: max. 20 ppm

4. Heavy Metals

- lead: <2 ppm
- 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

- refined sunflower oil (if required)

8. Package

- HDP container

9. Storage

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

10. Shelf life

- best before 18 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 and ALBA – List

14. Suitability data

- Kosher certified
- Halal certified
- 100% natural

15. Botanical name

- *Capsicum annuum* L.

16. Country of origin

India

17. Process

- solvent extraction of the dried pods, followed by removal of pungent principles

18. Declaration in accordance with the EC version 1334/2008

- natural paprika flavor
- paprika extract

19. Additional information

- avoid contact with skin and eyes
- 1 kg replaces 28 kgs paprika powder
- stir well before transferring the product from the container



Compiled: Magdalena Olczyk
Approved: Tomasz Rozy
Date: 29.10.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy
ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 000016638 REGON 01649690
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>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

Opracował/ Compiled: Magdalena Olczyk
Zatwierdził/ Approved: Tomasz Rozy
Data/Date: 27.10.2020

PREZES ZARZĄDU

Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 350143
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 000166638 REGON 015490980
NIP 123-09-94-163