


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	PAP1005 (4010000535)
	Nazwa produktu	
	OLEOREZYNA PAPRYKI 50000	
Wydanie 4 z 4.08.2020		

1. Parametry jakościowe

- wygląd: ciemnoczerwona, lepka ciecz
- zapach: charakterystyczny dla papryki
- smak: oleisty, pozbawiony pikantnego smaku
- rozpuszczalność: rozpuszczalna w tłuszczach roślinnych
- siła barwienia: 50000 – 50300 CU

2. Wartości odżywcze:

- Węglowodany: 2,86%
- Cholesterol: brak
- Wartość energetyczna: 877,22 kcal / 100g
- Tłuszcz: 95,62%
- Tłuszcz trans: brak
- Błonnik: brak
- Tłuszcz jednonienasycony: 18,69%
- Tłuszcz wielonienasycony: 43,26%
- Białko: 1,30%
- Tłuszcz nasycony: 31,97%
- Sód: 45 ppm
- Skrobia: brak
- Cukry: brak

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

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. Zastosowanie

- dodatek do przemysłu spożywczego jako substancja o właściwościach barwiących
- aromat spożywczy

16. Surowiec użyty do produkcji

- papryka roczna (*Capsicum annum L.*)

17. Kraj pochodzenia produktu

- Indie

18. Metoda otrzymania

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

19. Dodatkowe informacje


- unikać kontaktu z oczami i skórą
- wymieszać przed użyciem
- 1 kg odpowiada 35 g proszku paprykowego



Opracował: Magdalena Olczyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 04.08.2020

PREZES ZARZĄDU
[Signature]
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 000184838 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	PAP1005 (4010000535)
	Product name	
	OLEORESIN PAPRICA 50000	
Issue 4, date: 04.08.2020		

1. Organoleptic, physical and chemical parameters

- appearance: dark red viscous liquid
- odour: characteristic of paprika
- taste: oily, practically pungency free
- solubility: soluble in vegetable oils
- colour value: 50000 - 50300 CU

2. Nutritional values:

- Carbohydrates : 2.86 %
- Cholesterol : Nil
- Energy : 877.22 kcal/100g
- Fat : 95.62 %
- Trans fat : Absent
- Fibre : Nil
- Mono unsaturated fat : 18.69 %
- Poly unsaturated fat : 43.26 %
- Protein : 1.30 %
- Saturated fat : 31.97 %
- Sodium : 45 ppm
- Starch : Nil
- Sugars : Nil

3. Residual Solvent

- residual solvent (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. 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

- refined sunflower oil

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 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/EC and ALBA – List

14. Suitability data

- Kosher certified
- Halal certified
- 100% natural

15. Intendent use

- food colourant
- food flavor

16. Botanical name

- *Capsicum annuum* L.

17. Country of origin

- India

18. Process

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

19. Additional information

- avoid contact with skin and eyes
- 1 kg replaces 35 kgs paprika powder
- stir well before transferring the product from the container



Compiled: Magdalena Olczyk

Approved: Tomasz Rozy

Date: 04.08.2020

[Signature]
PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164538 REGON 016499980
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: 04.08.2020

PREZES ZARZĄDU

Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Dielewska 38/2143
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 000169438 REGON 015496980
NIP 123-09-94-163