


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	PAP1012 (4010000541)
	Nazwa produktu	
	OLEOREZYNA PAPRYKI 40000	
Wydanie 3 z 09.06.2020		

1. Parametry jakościowe

- ⤴ wygląd: ciemnoczerwona, lepka ciecz
- ⤴ zapach: charakterystyczny dla papryki
- ⤴ smak: oleisty, pozbawiony pikantnego smaku
- ⤴ rozpuszczalność: dyspergowalna w wodzie
- ⤴ siła barwienia: 40000 – 40300 CU
- ⤴ osad: <2%
- ⤴ Wilgotność : 0.49 %

2. Wartości odżywcze:

- Wartość energetyczna: 936 kcal/100g
- Tłuszcz : 99.29 %
- Cholesterol : Nie wykryto
- Sód : 72.3 ppm
- Węglowodany : Nie wykryto
- Błonnik : Nie wykryto
- Cukier : Nie wykryto
- Białko : 0.46 %
- Wapń : 27.6 ppm
- Żelazo : 16.33 ppm
- Popiół : 0.052 %
- Potas: 18.9 ppm
- Fosfor : 5.82 ppm

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

- ⤴ monooleinian polioksyetylenosorbitolu (E433)

8. Opakowanie

- ⤴ HDP opakowania
- ⤴ opakowanie przeznaczone jest do kontaktu z żywnością i spełnia wymagania zgodnie z Rozporządzeniem WE/1935/2004

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 otrzymywania

- ⤴ 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 30 kg proszku paprykowego



Opracował: Magdalena Olczyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 09.06.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 000146838 REGON 145496960
NIP 123-09-94-163

Essence Sp. z o.o.

ul. Bielawska 36d/43

05 – 520 Konstancin Jeziorna

NIP: 123 – 09 – 94 – 163



Specification number

Product code

PAP1012 (4010000541)

Product name

OLEORESIN PAPRICA 40000 OWS

Issue 3, date: 09.06.2020

1. Organoleptic, physical and chemical parameters

- △ appearance: dark red viscous liquid
- △ odour: characteristic of paprika
- △ taste: oily, practically pungency free
- △ solubility: dispersible in water
- △ colour value: 40000 - 40300 CU
- △ Physical sediment : <2%
- △ Moisture : 0.49 %

2. Nutritional

- △ Energy : 936 kcal/100g
- △ Fat : 99.29 %
- △ Cholesterol : Not detected
- △ Sodium : 72.3 ppm
- △ Carbohydrates : Not detected
- △ Dietary fibre : Not detected
- △ Sugars : Not detected
- △ Protein : 0.46 %
- △ Calcium : 27.6 ppm
- △ Iron : 16.33 ppm
- △ Ash : 0.052 %
- △ Potassium : 18.9 ppm
- △ Phosphorous : 5.82 ppm

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. 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

- △ Polysorbate 80 (E 433)

8. Package

- △ HDP container
- △ packaging is intended for contact with food and meets the requirements of Regulation EC / 1935/2004

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

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 30 kgs paprika powder
- △ stir well before transferring the product from the container



CERTIFICATE
OF REGISTRATION

Certyfikat ten potwierdza, że firma:

ESSENCE SP. Z O.O.

ul. Bielawska 36d/43, 05-520 Konstancin-Jeziorna

poświada

SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWIWOŚCI

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 substancjami naturalnymi, aromatami, olejkami, ekstraktami, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Łańcuch żywnościowy: kategoria H

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 10 marca 2012

Ważny do: 13 marca 2015

Data Pierwszej Certyfikacji: 14 marca 2012

Data Bezpiecznej Certyfikacji: 14 marca 2012


Urszula Zurek
Certyfikator Zarządzania


Dariusz Liby
Ciekier Head - Assurance Services



ISO 22000



ANZ-01-001-001



Compiled: Magdalena Olczyk

Approved: Tomasz Rozy

Date: 09.06.2020

PREZES ZARZĄDU

Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 000014658 REGON 14548660
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>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: 09.06.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Białawska 35D/43
05-520 Kozłogin-Jeziorna
KRS 0000154638 REGON 015490960
NIP 123-09-94-163