


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	PAP1013 (4010000542)
	Nazwa produktu	
	OLEOREZYNA PAPRYKI 50000 WS	
Wydanie 9 z 17.11.2020		

1. Parametry jakościowe

- ⤴ wygląd: ciemnoczerwona, lepka ciecz
- ⤴ zapach: charakterystyczny dla papryki
- ⤴ smak: oleisty, pozbawiony pikantnego smaku
- ⤴ rozpuszczalność: dyspergowalna w wodzie
- ⤴ siła barwienia: 50000 – 51000 CU

2. Wartości odżywcze

- ⤴ Węglowodany: 2,86%
- ⤴ Wartość energetyczna: 877,22 kcal / 100g
- ⤴ Tłuszcz: 95,62%
- ⤴ Tłuszcz trans: brak
- ⤴ Tłuszcz jednonienasycony: 18,69%
- ⤴ Tłuszcz wielonienasycony: 43,26%
- ⤴ Tłuszcz nasycony: 31,79%
- ⤴ Białko: 1,30%
- ⤴ Sód: 45 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 cfu/g
- ⤴ Ogólna liczba drożdży i pleśni: <10 cfu/g
- ⤴ E. coli: <3 MPN/g
- ⤴ Salmonella: nieobecne w 25 g

7. Dodatki

- ⤴ emulgator: monooleinian polioksyetylenosorbitolu (E433) – 45 – 50 %

8. Opakowanie

- ⤴ HDP opakowania
- ⤴ opakowanie przeznaczone jest do kontaktu z żywnością i spełnia wymagania zgodnie z rozporządzeniem WE/1935/2004 i 10/2011/WE z późniejszymi zmianami

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. Deklaracja o pestycydach

- ⤴ zgodność z Rozporządzeniem WE 396/2005 z późniejszymi zmianami

15. Status

- ⤴ 100% naturalny
- ⤴ Żywność Koszerna
- ⤴ Żywność Halal

16. Zastosowanie

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

17. Surowiec użyty do produkcji

- ⤴ papryka roczna (*Capsicum annum L.*)

18. Kraj pochodzenia produktu

- ⤴ Indie

19. Metoda otrzymywania

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

20. Dodatkowe informacje


- ⤴ unikać kontaktu z oczami i skórą
- ⤴ wymieszać przed użyciem
- ⤴ 1 kg odpowiada 35 kg proszku paprykowego
- ⤴ Współczynnik wzbogacenia: <6
- ⤴ Deklarowanie: naturalny aromat spożywczy, ekstrakt przypraw



Opracował: Magdalena Olczyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 17.11.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015499980
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	PAP1013 (4010000542)
	Product name	
	OLEORESIN PAPRICA 50000	
Issue 9, date: 17.11.2020		

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: 50000 - 51000 CU

2. Nutritional values

- ▲ Carbohydrates : 2.86 %
- ▲ Energy : 877.22 kcal/100g
- ▲ Fat: 95.62 %
- ▲ Trans fat: Absent
- ▲ Mono unsaturated fat: 18.69 %
- ▲ Poly unsaturated fat: 43.26 %
- ▲ Saturated fat: 31.79 %
- ▲ Protein: 1.30 %
- ▲ Sodium: 45 ppm

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 25g

7. Additives

- ▲ Polysorbate 80 (E 433) – 45%-50%
- ▲ emulsifier: monooleate

8. Package

- ▲ HDP container
- ▲ the packaging is intended for contact with food

and meets the requirements of EC / 1935/2004 and 10/2011 / EC as amended

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 and ALBA - List

14. Pesticide residue

- ▲ complies with EU 396/2005 and as amended
- ▲ meets the legislative regulation of the respective countries

15. Suitability data

- ▲ Kosher certified
- ▲ Halal certified
- ▲ 100% natural

16. Intendent use

- ▲ food colourant

17. Botanical name

- ▲ *Capsicum annuum* L.

18. Country of origin

- ▲ India

19. Process

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

20. 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: 17.11.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 61640990
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: 17.11.2020


PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Białawska 38D/A3
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 000016208 REGON 141505000
NIP 123-09-94-163