


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	PAP1052 (4010000557)
	Nazwa produktu OLEOREZYNA PAPRYKI 80000 ŚWIATŁOSTABILNA	
	Wydanie 8 z 19.06.2020	

1. Parametry jakościowe

- wygląd: ciemnoczerwona, lepka ciecz
- zapach: charakterystyczny dla papryki
- smak: oleisty, pozbawiony pikantnego smaku
- rozpuszczalność: rozpuszczalna w tłuszczach roślinnych
- siła barwienia: min. 80000 CU
- występowanie osadu: <2%

2. Wartości odżywcze:

- Wartość energetyczna: : 865.56 kcal/100g
- Białko : 0.28 %
- Węglowodany : Nie wykryto
- Cukier: Nie wykryto
- Tłuszcz: 91.92 %
- Nasycone kwasy tłuszczowe : Nie wykryto
- Sól : Nie wykryto

3. Pozostałości rozpuszczalników

- całkowita pozostałość rozpuszczalników: max. 20 ppm
- heksan: max. 20 ppm
- metanol: 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
- ekstrakt rozmarynu jako przeciwutleniacz (1 - 2%)

8. Opakowanie

- HDP opakowania

9. Przechowywanie

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

10. Termin ważności

- 18 miesiące 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 Rozporządzeniem nr. 1169/2011 oraz listą ALBA

14. Status

- 100% naturalny
- Żywność Koszerna
- Żywność Halal

15. Zastosowanie

- naturalny aromat spożywczy
- zgodność z WE nr 1334/2008

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 56 kg proszku paprykowego



Opracował: Magdalena Olczyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 19.06.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
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	PAP1052 (4010000557)
	Product name	
	OLEORESIN PAPRICA 80000 STABILIZED	
Issue 8, date 19.06.2020		

1. Organoleptic, physical and chemical parameters

- appearance: dark red viscous liquid
- odour: characteristic of paprika
- taste: oily, practically pungency free
- solubility: dispersible in vegetable oils
- colour value: min. 80000 CU
- Physical sediment: <2%

2. Nutritional values:

- Energy : 865.56 kcal/100g
- Protein : 0.28 %
- Carbohydrate : Not detected
- Sugar : Not detected
- Fat : 91.92 %
- Saturated fatty acids : Not checked
- Salt : Not checked

3. Residual Solvent

- residual solvent (Total): max. 20 ppm
- residual hexane: max. 20 ppm
- residual methanol: max. 20 ppm

4. Heavy Metals

- lead: <2 ppm
- arsenic: <1ppm
- 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
- rosemary extract as antioxidant

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
- compliance with EC No. 1334/2008

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



Compiled: Magdalena Olczyk
Approved: Tomasz Rozy
Date: 19.06.2020



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: 19.06.2020

PREZES ZARZĄDU
19.06.2020
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Kowalancin-Jeziorna
KRS 000016638 REGON 01549980
NIP 123-09-94-163