


| | | |
|--|--|-----------------------------|
| <p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p>  | Nr specyfikacji | |
| | Kod produktu | PAP1205 (4010000568) |
| | Nazwa produktu OLEOREZYNA PAPRYKI 20000 CU OWS | |
| | Wydanie 3 z 19.11.2020 | |

1. Parametry jakościowe

- wygląd: ciemnoczerwona, lepka ciecz
- zapach: charakterystyczny dla papryki
- smak: oleisty, pozbawiony pikantnego smaku
- rozpuszczalność: rozpuszczalna w tłuszczach i wodzie
- siła barwienia: 20000 – 21000 CU

2. Wartości odżywcze:

- Wartość energetyczna: 941,53 kcal/100g
- Białko: 0,54 %
- Węglowodany: nie wykryto
- Cukry: nie wykryto
- Tłuszcz: 99,83 %
- Kwasy tłuszczowe nasycone: nie sprawdzono
- Sód: 33,45 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 cfu/g
- Ogólna liczba drożdży i pleśni: <10 cfu/g
- E. coli: <3 MPN/g
- Salmonella: nieobecne w 25 g

7. Dodatki

- monooleinian polioksyetylenosorbitolu (E433)

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. 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 otrzymania

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

20. Dodatkowe informacje

- unikać kontaktu z oczami i skórą
- wymieszać przed użyciem

Opracował: Magdalena Olczyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 19.11.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 61549690
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

PAP1205 (4010000568)

Product name

OLEORESIN PAPRICA 20000 CU OWS

Issue 3, date: 19.11.2020

1. Organoleptic, physical and chemical parameters

- appearance: dark red viscous liquid
- odour: characteristic of paprika
- taste: oily, practically pungency free
- solubility: soluble in water and oils
- colour value: 20000 - 21000 CU

2. Nutritional values

- Energy value: 941.53 kcal / 100g
- Protein: 0.54%
- Carbohydrates: not detected
- Sugars: not detected
- Fat: 99.83%
- Saturated fatty acids: not tested
- Sodium: 33.45 mg / kg

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

- polysorbate 80 (E433)

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. 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 annum* 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
- stir well before transferring the product from the container



Compiled: Magdalena Olczyk
Approved: Tomasz Rozy
Date: 19.11.2020

PREZES ZARZADU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 01549080
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: 19.11.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Diekawska 30/31/33
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 01549080
NIP 123-09-94-163