


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	PAP1210 (4010005273)
	Nazwa produktu	
	OLEOREZYNA PAPRYKI 100 000 CU ŚWIATŁOSTABILNA	
Wydanie 4 z 23.07.2020		

1. Parametry jakościowe

- ⤴ wygląd: ciemnoczerwona, lepka ciecz
- ⤴ zapach: charakterystyczny dla papryki
- ⤴ smak: oleisty, pozbawiony pikantnego smaku
- ⤴ rozpuszczalność: rozpuszczalna w tłuszczach roślinnych
- ⤴ siła barwienia: 100000 – 102000 CU
- ⤴ kapsaicyna: 300-350 ppm

2. Pozostałości rozpuszczalników

- ⤴ całkowita pozostałość rozpuszczalników: max. 20 ppm
- ⤴ heksan: max. 20 ppm
- ⤴ metanol: max. 20 ppm
- ⤴ aceton: max. 20 ppm

3. Metale ciężkie

- ⤴ ołów: <2 ppm
- ⤴ arsen: <1 ppm
- ⤴ kadm: <1 ppm
- ⤴ rtęć: <1 ppm

4. Pozostałości mikotoksyn

- ⤴ aflatoksyna B1: <5 ppb
- ⤴ aflatoksyny (B1+B2+G1+G2): <10 ppb

5. 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

6. Dodatki

- ⤴ rafinowany olej słonecznikowy
- ⤴ ekstrakt rozmarynu

7. Opakowanie

- ⤴ HDP opakowania

8. Przechowywanie

- ⤴ przechowywać w chłodnym pomieszczeniu,

bez dostępu światła, w szczelnych opakowaniach, zabezpieczone przed utlenieniem

9. Termin ważności

- ⤴ 18 miesiące w zalecanych warunkach i opakowaniu

10. Deklaracja GMO

- ⤴ produkt i surowce użyte do produkcji są wolne od GMO

11. Informacja o radiacji

- ⤴ produkt nie był poddany radiacji oraz nie zawiera takich składników

12. Deklaracja o alergenach

- ⤴ zgodność z Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 oraz lista ALBA

13. Status

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

14. Zastosowanie

- ⤴ barwnik spożywczy – ekstrakt z papryki E160c

15. Surowiec użyty do produkcji

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

16. Kraj pochodzenia produktu

- ⤴ Indie

17. Metoda otrzymywania

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

18. Dodatkowe informacje

- ⤴ unikać kontaktu z oczami i skórą
- ⤴ wymieszać przed użyciem



Opracował: Magdalena Olczyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 23.07.2020



Essence Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05 – 520 Konstancin Jeziorna
NIP: 123 – 09 – 94 – 163



Specification number

Product code

PAP1210 (4010005273)

Product name

OLEORESIN PAPRICA 100 000 CU

Issue 4, date: 23.07.2020

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: 100 000 – 102 000 CU
- ▲ capsaicin: 300 - 350 ppm

2. Residual Solvent:

- ▲ residual solvent (total): max. 20 ppm
- ▲ residual hexane: max. 20 ppm
- ▲ residual acetone: max. 20 ppm
- ▲ residual metanol: max. 20 ppm

3. Heavy Metals:

- ▲ lead: <2 ppm
- ▲ arsenic: <1 ppm
- ▲ cadmium: <1 ppm
- ▲ mercury: <1 ppm

4. Mycotoxins:

- ▲ aflatoxin B1: <5 ppb
- ▲ aflatoxin (B1 + B2 + G1 + G2): <10 ppb

5. 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

6. Additives

- ▲ refined sunflower oil
- ▲ rosemary extract

7. Package

- ▲ HDP container

8. Storage

- ▲ store in full, tight containers in a cool dry place, protected from light and oxidation

9. Shelf life

- ▲ best before 18 months under the specified storage conditions

10. GMO statement

- ▲ this product and the raw material used to produce said product are free from GMO

11. Ionizing radiation statement

- ▲ this product and its ingredients is not treated with ionizing radiation

12. Allergen

- ▲ complies with Directive 1169/2011/EC and ALBA - List

14. Suitability data

- ▲ 100% Natural
- ▲ Kosher certified
- ▲ Halal certified

13. Intended use

- ▲ food colourant – E160c

15. Botanical name

- ▲ *Capsicum annuum* L

16. Country of origin

- ▲ India

17. Process

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

18. Additional information

- ▲ avoid contact with skin and eyes
- ▲ stir well before transferring the product from the container



Compiled: Magdalena Olczyk
Approved: Tomasz Rozy
Date: 23.07.2020



DEKLARACJA ALERGENÓW
INFORMATION ABOUT ALLERGENS

Alergen/ Allergen	Użyty do produkcji materiału/ Present in finish product	Występuje w fabryce Present at the factory
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
Gorzycza 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>sulphor dioxide and sulfit (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

Opracował/ Compiled: Magdalena Olczyk
Zatwierdził/ Approved: Tomasz Rozy
Data/ Date: 23.07.2020


PREZES ZARZĄDU
ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Działowska 36/43
00-520 Warszawa-Jaskowa
KRS 00006408 NIP 123-09-04-163