

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



Nr specyfikacji

Kod produktu

PEP1006 (4010000603)

Nazwa produktu

OLEOREZYNA CZARNEGO PIEPRZU 40/20

Wydanie 8 z 09.06.2020

1. Parametry jakościowe

- wygląd: oliwkowozielona, lepka ciecz
- zapach: rozgrzewający, korzenny
- smak: mocno aromatyczny, pikantny
- rozpuszczalność: rozpuszczalna w alkoholu z sedymentacją
- piperyna: 40 – 41 %
- olejki lotne: 20 – 24 ml/100 g

2. Wartość odżywcza

- Wartość energetyczna : 663.68 kcal/100g
- Tłuszcz: 52.97 g/100g
- Nasycone kwasy tłuszczowe: 19.07 g/100g
- Kwasy tłuszczowe trans : 0.12 g/100g
- Cholesterol : 116.35 mg/Kg
- Sód (Na) : <10 mg/Kg
- Wapń (Ca) : <10 mg/Kg
- Żelazo (Fe) : <10 mg/Kg
- Węglowodany: 45.99 g/100g
- Błonnik: 0.35 g/100g
- Białko : 0.75 g/100g
- Cukier : 1.02 g/100g
- Witamina A (Retinol) : <1.00 mg/Kg
- Witamina C : 8.67 mg/100 ml
- Sól : Nie obecne
- Dodany cukier: brak
- Potas (K) : 37.9 mg/Kg
- Witamina D3 : 19.49 mg/kg

3. Pozostałości rozpuszczalników

- całkowita pozostałość rozpuszczalników: max. 20 ppm
- heksan: max. 20 ppm
- octan etylu: max. 20 ppm
- zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 4 września 2008r. Dz. U. 2008 nr 177 poz. 1093 z późniejszymi zmianami

4. Metale ciężkie

- ołów: <2 ppm
- arsen: <1 ppm
- kadm: <1 ppm
- rtęć: <1 ppm
- zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1881/2006 z późniejszymi zmianami

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

- glikol propylenowy (E1520) (opcjonalnie 0 - 5 %)

8. Opakowanie

- HDP opakowania
- beczki stalowe
- towar pakowany po 20kg

9. Przechowywanie

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

10. Termin ważności

- 24 miesiące w zalecanych warunkach i opakowaniu

11. Deklaracja GMO

- produkt i surowce użyte do produkcji są wolne od GMO
- zgodność z rozp. WE 1829/2003 i 1830/2003

12. Informacja o radiacji

- produkt nie był poddany radiacji oraz nie zawiera takich składników

13. Deklaracja o alergenach

- zgodność z WE nr 1169/2011
- nie zawiera alergenów, brak zakażeń krzyżowych

14. Deklaracja o pestycydach

- zgodność z Rozporządzeniem WE 396/2005 z późniejszymi zmianami

15. Status

- 100% naturalny
- Żywność Koszerna
- Żywność Halal

16. Zastosowanie

- naturalny aromat spożywczy
- do wyrobów farmaceutycznych

17. Surowiec użyty do produkcji

- pieprz czarny (*Piper nigrum* L.)

18. Kraj pochodzenia produktu

- Indie

19. Metoda otrzymywania

- ekstrakcja rozpuszczalnikowa suszonych, niedojrzałych owoców pieprzu czarnego

20. Dodatkowe informacje

- unikać kontaktu z oczami i skórą
- w trakcie stosowania nosić gogle ochronne na twarz oraz rękawice
- wymieszać przed użyciem
- 1 kg odpowiada 20 kg świeżego pieprzu czarnego
- znakowanie: ekstrakt z pieprzu czarnego
- oświadczenie, że opakowanie przeznaczone jest do kontaktu z żywnością i spełnia wymagania zgodnie z rozporządzeniem WE/1935/20004

Opracował: Magdalena Olczyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 09.06.2020



Certyfikat ten potwierdza, że firma:

ESSENCE SP. Z O.O.

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

produkt

SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSCI

typowy z wyłączeniem

ISO 9001:2000/2008

Zakres zgodności, jakim objęty jest System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności: produkcja, pakowanie, identyfikacja, składowanie, dystrybucja, dostarczanie, realizacja zamówień i reklamacje klientów

Loty/okres zgodności: ciągły/11

Certyfikat Numer: PCV21228

Wydany: 10 marca 2012

Ważny do: 10 marca 2015

Data Powołania Certyfikacji: 14 marca 2012

Data Wycofania Certyfikacji: 14 marca 2012

Magdalena Olczyk
Dyrektor
Certyfikacji

Tomasz Rozy
Dyrektor
Certyfikacji

PREZES ZARZĄDU

Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164838 REGON 015450980
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

PEP1006 (4010000603)

Product name

OLEORESIN BLACK PEPPER 40/20

Issue 8, date: 09.06.2020

1. Organoleptic, physical and chemical parameters

- appearance: olive green viscous liquid
- odour: terpinaceous, warm, spicy
- taste: strongly aromatic, pungent
- solubility: soluble in alcohol with sediments
- piperine: 40 – 41 %
- volatile oil: 20 – 24 ml/ 100 g

2. Nutritional:

- Total Calories : 663.68 kcal/100g
- Total fat : 52.97 g/100g
- Saturated Fatty acids : 19.07 g/100g
- Trans fatty acids : 0.12 g/100g
- Cholesterol : 116.35 mg/Kg
- Sodium as Na : <10 mg/Kg
- Calcium as Ca : <10 mg/Kg
- Iron as Fe : <10 mg/Kg
- Total carbohydrates : 45.99 g/100g
- Total Dietary fibre : 0.35 g/100g
- Protein : 0.75 g/100g
- Sugars : 1.02 g/100g
- Vitamin A (as Retinol) : <1.00 mg/Kg
- Vitamin C : 8.67 mg/100 ml
- Salt : Absent
- Added sugars : Nil
- Potassium as K : 37.9 mg/Kg
- Vitamin D3 : 19.49 mg/kg

3. Residual Solvent:

- residual solvent (total): max. 20 ppm
- residual hexane: max. 20 ppm
- residual ethyl acetate: max. 20 ppm

4. Heavy Metals:

- lead: <2 ppm
- arsenic: <1ppm
- cadmium: <1 ppm
- mercury: <1 ppm
- in accordance with Commission Regulation (EC) No 1881/2006 as amended

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

- propylene glycol (E1520) – optional 0-5%

8. Package

- HDP container
- steel drums

9. Storage

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

10. Shelf life

- best before 24 months under the specified storage conditions

11. GMO statement

- this product and the raw material used to produce said product are free from GMO
- compliance with EC Regulations 1829/2003 and 1830/2003

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. Intended use

- food flavouring
- pharmaceuticals

17. Botanical name

- *Piper nigrum* L.

18. Country of origin

- India

19. Process

- solvent extraction of the dried unripe berries

20. Additional information

- avoid contact with skin and eyes
- wear face shields/goggles and hand gloves while handling
- stir well before transferring the product from the container
- warm slightly, if too thick to transfer
- 1 kg replaces 20 kg raw black pepper
- a statement that the packaging is intended to come into contact with food and meets the requirements in accordance with Regulation EC / 1935/2004

Compiled: Magdalena Olczyk

Approved: Tomasz Rozy

Date: 09.06.2020



PREZES ZARZADU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 000114628 REGON 145499980
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