


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	<b>PEP1036 (4010003842)</b>
	Nazwa produktu	
	<b>OLEOREZYNA CZARNEGO PIEPRZU 36/16</b>	
Wydanie 2 z 2.07.2020		

### 1. Parametry jakościowe

- wygląd: oliwkowozielona, lepka ciecz
- zapach: rozgrzewający, korzenny
- smak: mocno aromatyczny, pikantny
- rozpuszczalność: rozpuszczalna w alkoholu z sedymentacją
- piperyna: 36 - 38 %
- olejki lotne: 16 - 18 ml/100 g

### 2. 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

### 3. 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

### 4. Pozostałości mikotoksyn

- aflatoksyna B1: <5 ppb
- aflatoksyny (B1+B2+G1+G2): <10 ppb
- zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1881/2006 z późniejszymi zmianami

### 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

- glikol propylenowy – E1520

### 7. Opakowanie

- HDP opakowania
- beczki stalowe
- opakowanie przeznaczone jest do kontaktu z żywnością i spełnia wymagania zgodnie z rozporządzeniem WE/1935/2004

### 8. Przechowywanie

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

### 9. Termin ważności

- 24 miesiące w zalecanych warunkach i opakowaniu

### 10. Deklaracja GMO

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

### 11. Informacja o radiacji

- produkt nie był poddany radiacji oraz nie zawiera takich składników

### 12. Deklaracja o alergenach

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

### 13. Deklaracja o pestycydach

- zgodność z Rozporządzeniem WE 396/2005 z późniejszymi zmianami

### 14. Status

- 100% naturalny
- Żywność Koszerna
- Żywność Halal

### 15. Zastosowanie

- aromat spożywczy

### 16. Surowiec użyty do produkcji

- pieprz czarny (*Piper nigrum* L.)

### 17. Kraj pochodzenia produktu

- Indie

### 18. Metoda otrzymywania

- ekstrakcja rozpuszczalnikowa suszonych, niedojrzałych owoców pieprzu czarnego

### 19. Dodatkowe informacje

- unikać kontaktu z oczami i skórą
- w trakcie stosowania nosić gogle ochronne na twarz oraz rękawice
- wymieszać przed użyciem
- znakowanie: ekstrakt z pieprzu czarnego



Opracował: Magdalena Olczyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 22.07.2020

PREZES ZARZADU  
Tomasz Rozy

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

PEP1036 (4010003842)

Product name

OLEORESIN BLACK PEPPER 36/16

Issue 2, date: 2.07.2020

### 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: 36 – 38 %
- volatile oil: 16 – 18 ml/ 100 g

### 2. Residual Solvent:

- residual solvent (total): max. 20 ppm
- residual hexane: max. 20 ppm
- residual ethyl acetate: max. 20 ppm
- in accordance with the Ordinance of the Minister of Health of September 4, 2008 Dz. Of Laws of 2008 No. 177, item 1093 as amended

### 3. Heavy Metals:

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

### 4. Mycotoxins:

- aflatoxin B1: <5 ppb
- aflatoxin (B1 + B2 + G1 + G2): <10 ppb
- in accordance with the Commission Regulation (EC) No. 1881/2006 as amended

### 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

- propylene glycol (E1520) – optional 5-10%

### 7. Package

- HDP container
- steel drums
- the packaging is intended for contact with food and complies with the requirements of EC / 1935/2004

### 8. Storage

- store in full, tight containers in a cool dry

place, protected from light and oxidation

### 9. Shelf life

- best before 24 months under the specified storage conditions

### 10. 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

### 11. Ionizing radiation statement

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

### 12. Allergen

- compliance with EC No. 1169/2011 and ALBA – List
- no allergens, no cross contamination

### 13. Pesticide residue

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

### 14. Suitability data

- Kosher certified
- Halal certified
- 100% Natural

### 15. Intended use

- food flavouring
- pharmaceuticals

### 16. Botanical name

- *Piper nigrum* L.

### 17. Country of origin

India

### 18. Process

- solvent extraction of the dried unripe berries

### 19. 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



Certyfikat ten potwierdza, że firma:

ESSENCE SP. Z O.O.

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

posiada

SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWIWNOŚCI

zgodny z wymaganiami

BS EN ISO 22000:2005

Zakres reprezentacji, jakim objęty jest System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności obejmuje handel: naturalnymi dodatkami do żywności, w tym naturalnymi przyprawami, odczynnikami, składnikami, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Lotach żywnościowych: kategoria 11

Certyfikat Numer: HDV21228

Wydany: 10 marca 2012

Data Przeważenia Certyfikacji: 14 marca 2022

Ważny do: 30 marca 2025

Data Bieżącej Certyfikacji: 14 marca 2022

  
Tomasz Róży  
Certification Manager

  
Tomasz Róży  
Chief Head - Assurance Services

Compiled: Magdalena Olczyk

Approved: Tomasz Róży

Date: 22.07.2020

  
PREZES ZARZĄDU  
Tomasz Róży

ESSENCE Sp. z o.o.  
ul. Bielawska 36d/43  
05-520 Konstancin-Jeziorna  
NIP 123-09-94-163

**DEKLARACJA ALERGENÓW**  
**INFORMATION ABOUT ALLERGENS**

<b>Alergen/ Allergen</b>	<b>Użyty do produkcji materiału/ Present in finish product</b>	<b>Występuje w fabryce</b>
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 sulfite (SO2) &gt; 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: 22.07.2020

PREZES ZARZĄDU  
  
Tomasz Rozy

**ESSENCE** Sp. z o.o.  
ul. Działowska 38D/43  
05-520 Koraszewo-Jeziorna  
KRS 0000164638 REGON 015489960  
NIP 123-09-94-163