

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



Nr specyfikacji

Kod produktu

PEP1073 (401000623)

Nazwa produktu

OLEOREZYNA CZARNEGO PIEPRZU 42/25

Wydanie 4 z 15.06.2020

### 1. Parametry jakościowe

- ▲ wygląd: oliwkowozielona, lepka ciecz
- ▲ zapach: rozgrzewający, korzenny
- ▲ smak: mocno aromatyczny, pikantny
- ▲ rozpuszczalność: rozpuszczalna w alkoholu z sedymentacją
- ▲ piperyna: 42 – 43 %
- ▲ olejki lotne: 22 – 25 ml/100 g

### 2. Wartości odżywcze:

- Wartość energetyczna pochodząca od tłuszczu : 440.86 kcal/100g
- Wartość energetyczna pochodząca od tłuszczu, białek oraz węglowodanów : 25.58 %
- Cholesterol : Nie wykryto
- Sód: 6.7 mg/kg
- Węglowodany : Nie wykryto
- Zawartość błonnika: 5.23 g/100g
- Cukry proste: Nie wykryto
- Białko: 0.49 g/100g
- Wapń: 7.5 mg/kg

### 3. Pozostałości rozpuszczalników

- ▲ całkowita pozostałość rozpuszczalników: max. 20 ppm
- ▲ heksan: max. 20 ppm
- ▲ octan etylu: 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

- ▲ glikol propylenowy (E1520)

### 8. Opakowanie

- ▲ HDP opakowania
- ▲ beczki stalowe

### 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

### 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. 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
- ▲ 1 kg odpowiada 20 kg świeżego pieprzu czarnego
- ▲ Deklaracja: naturalny aromat pieprzu czarnego, ekstrakt pieprzu czarnego



Opracował: Magdalena Olczyk  
Zatwierdził: Tomasz Rozy  
Data: 15.06.2020

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	<b>PEP1073 (4010000623)</b>
	Product name	
	<b>OLEORESIN BLACK PEPPER 42/25</b>	
Issue 4, date: 15.06.2020		

### 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: 42 – 43%
- ⤴ volatile oil: 22 – 25ml/100g

### 2. Nutritional:

- Calories from Fat : 440.86 kcal/100g
- Calories from fat, Protein & Carbohydrates : 25.58 %
- Cholesterol : Not detected
- Sodium : 6.7 mg/kg
- Total carbohydrates : Not detected
- Total dietary fibre : 5.23 g/100g
- Total sugar as sucrose : Not detected
- Protein : 0.49 g/100g
- Calcium : 7.5 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: <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

- ⤴ propylene glycol (E1520)

### 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

### 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. 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
- ⤴ stir well before transferring the product from the container
- ⤴ warm slightly, if too thick to transfer.
- ⤴ 1 kg replaces 20 g raw black pepper



**CERTIFICATE OF REGISTRATION**

Certyfikat ten potwierdza, że firma:

**ESSENCE SP. Z O.O.**  
ul. Bielawska 36d/43, 05-520 Konstancin-Jeziorna

posiada  
SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI  
zgodny z wymaganiami  
BS EN ISO 22000:2005

Zakres rejestracji, jakim objęty jest System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności dotyczy handlu naturalnymi dodatkami do żywności, w tym suszonymi warzywami, przyprawami, oleczynkami, objętymi olejczynami, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Łańcuch żywnościowy: kategoria H

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 10 marca 2012      Data Pierwszej Certyfikacji: 14 marca 2012  
Ważny do: 13 marca 2015      Data Kolejnej Certyfikacji: 14 marca 2012

*[Signatures]*  
Tomasz Szlach      Damian Libby  
Certyfikacyjny Manager      Global Head - Assurance Services

ISO 22000

SAI GLOBAL

Compiled: Magdalena Olczyk

Approved: Tomasz Rozy

Date: 15.06.2020

PREZES ZARZĄDU  
*[Signature]*  
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.  
ul. Bielawska 36d/43  
05-520 Konstancin-Jeziorna  
KRS 0000164638 REGON 015469980  
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 <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 (SO<sub>2</sub>) &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

*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: 15.06.2020

PREZES ZARZĄDU  
*(Signature)*  
 Tomasz Rozy

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