


<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>PEP1077 (4010000625)</b>
	Nazwa produktu	
	<b>OLEOREZYNA CZARNEGO PIEPRZU 40/20 ODBARWIONA</b>	
Wydanie 4 z 16.06.2020		

### 1. Parametry jakościowe

- ▲ wygląd: kremowa do żółtawobrazowej lepka ciecz
- ▲ zapach: rozgrzewający, ostry
- ▲ smak: mocno aromatyczny, pikantny
- ▲ rozpuszczalność: rozpuszczalna w alkoholu z sedymentacją
- ▲ piperyna: 40 – 41 %
- ▲ olejki lotne: min. 20 ml/100 g
- ▲ Wilgotność: 0.38 g/100g

### 2. Wartości odżywcze:

- ▲ Wartość energetyczna : 443.70 kcal/100g
- ▲ Cholesterol : Nie wykryto
- ▲ Sód: 6.7 mg/100g
- ▲ Węglowodany: Nie wykryto
- ▲ Błonnik pokarmowy: 5.23 mg/100g
- ▲ Cukry proste: Nie wykryto
- ▲ Białko: 0.49 g/100g
- ▲ Wapń: 7.5 mg/100g
- ▲ Żelazo: Nie wykryto
- ▲ Potas: 1.31 mg/100g
- ▲ Popiół: 0.18 g/100g

### 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
- ▲ materiał opakowaniowy przeznaczony jest do kontaktu z żywnością zgodnie z rozporządzeniami WE/1935/2004 i WE/10/2011

### 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 Dyrektywą zgodność z WE nr 1169/2011 oraz listą ALBA
- ▲ brak możliwości wystąpienia zakażeń krzyżowych

### 14. Status

- ▲ 100% naturalny
- ▲ Żywność Koszerna
- ▲ Żywność Halal

### 15. Kraj pochodzenia:

- Indie

### 16. Surowiec użyty do produkcji

- ▲ pieprz czarny (*Piper nigrum*L.)

### 17. Zastosowanie

- ▲ aromat spożywczy
- ▲ do wyrobów farmaceutycznych

### 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



Opracował: Magdalena Olczyk  
Zatwierdził: Tomasz Rozy  
Data: 16.06.2020

PREZES ZARZADU  
*[Signature]*  
Tomasz Rozy

**ESSENCE** Sp. z o.o.  
ul. Bielawska 36D/43  
05-520 Konstancin-Jeziorna  
KRS 0000164638 REGON 015469890  
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

PEP1077 (4010000625)

Product name

OLEORESIN BLACK PEPPER

Issue 4, date: 16.06.2020

### 1. Organoleptic, physical and chemical parameters

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

### 2. Nutritional:

- Energy : 443.70 kcal/100g
- Cholesterol : Not detected
- Sodium : 6.7 mg/100g
- Total carbohydrates : Not detected
- Dietary fibre : 5.23 mg/100g
- Total sugar as sucrose : Not detected
- Protein : 0.49 g/100g
- Calcium : 7.5 mg/100g
- Iron : Not detected
- Potassium : 1.31 mg/100g
- Moisture : 0.38 g/100g
- Ash : 0.18 g/100g

### 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

- ⤴ compliance with the Directive compliance with EC No. 1169/2011 and the ALBA list
- ⤴ no possibility of cross-infection

### 14. Suitability data

- ⤴ Kosher certified
- ⤴ Halal certified
- ⤴ 100% natural

### 15. Country of origin

- ⤴ India

### 16. Botanical name

- ⤴ *Piper nigrum* L.

### 17. Intended use

- ⤴ food flavouring
- ⤴ pharmaceuticals

### 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 kg raw black pepper



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, oleocerydami, olejkami eterycznymi, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Laktozyl żywnościowy: kategoria H

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 16 marca 2012

Ważny do: 13 marca 2015

Data Przeniesienia Certyfikacji: 14 marca 2012

Data Bezpieczeństwa Certyfikacji: 14 marca 2012

Wojciech Szepiński  
Certification Manager

Dariusz Liby  
Global Head - Assurance Services



Compiled: Magdalena Olczyk

Approved: Tomasz Rozy

Date: 16.06.2020

PREZES ZARZĄDU  
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.  
ul. Bielawska 36d/43  
05-520 Konstancin-Jeziorna  
KRS 0000164638 REGON 145488960  
NIP 123-09-94-163

