


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	PIM1001 (4010000682)
	Nazwa produktu	
	OLEOREZYNA ZIELA ANGIELSKIEGO	
Wydanie 3 z 17.06.2020		

1. Parametry jakościowe

- ▲ wygląd: zielonkawobrazowa, oleista ciecz
- ▲ zapach: ciepły, słodki, pieprzowy
- ▲ smak: silnie aromatyczny
- ▲ rozpuszczalność: rozpuszczalna w nietlonych tłuszczach
- ▲ olejki lotne: 25 – 35 ml/100 g

2. Wartości odżywcze:

- ▲ Węglowodany : 33.18 g/100 g
- ▲ Białko: <0.01 g/100 g
- ▲ Wartość energetyczna: 733.2 kcal/100g
- ▲ Sód: BLQ (LOQ: 10 mg/kg)
- ▲ Nasycone kwasy tłuszczowe: 64.20 g/100g
- ▲ Błonnik : <0.01 g/100g
- ▲ Tłuszcz: 66.72 g/100g
- ▲ Cukier : 0.00 g/100g

3. Pozostałości rozpuszczalników

- ▲ heksan: 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

- ▲ rafinowany olej słonecznikowy

8. Opakowanie

- ▲ HDP opakowania
- ▲ aluminiowe opakowania

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

14. Status

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

15. Zastosowanie

- ▲ aromat
- ▲ do użytku w przemyśle spożywczym

16. Surowiec użyty do produkcji

- ▲ korzennik lekarski (*Pimenta officinalis* L.)

17. Kraj pochodzenia produktu

- ▲ Indie

18. Metoda otrzymywania

- ▲ ekstrakcja rozpuszczalnikowa suszonych owoców korzennika lekarskiego

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 30 kg suszonych owoców korzennika lekarskiego


20. Deklaracja zgodnie z Rozporządzeniem WE 1334/2008

- ▲ naturalny aromat ziela angielskiego
- ▲ Naturalny ekstrakt ziela angielskiego



Opracował: Magdalena Olczyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 17.06.2020



<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Specification number	
	Product code	PIM1001 (4010000682)
	Product name	
	OLEORESIN PIMENTO	
Issue 3, date: 17.06.2020		

1. Organoleptic, physical and chemical parameters

- ▲ appearance: greenish brown oily liquid
- ▲ odour: warm, sweet, peppery, cinamon-clove like flavour and astringent after taste
- ▲ taste: strongly aromatic
- ▲ solubility: soluble in fixed oils
- ▲ volatile oil: 25 - 35ml/100g

2. Nutritional:

- ▲ Total Carbohydrates : 33.18 g/100 g
- ▲ Crude Protein : <0.01 g/100 g
- ▲ Energy : 733.2 kcal/100g
- ▲ Sodium : BLQ (LOQ: 10 mg/kg)
- ▲ Saturated fatty acids : 64.20 g/100g
- ▲ Crude fibre : <0.01 g/100g
- ▲ Fat : 66.72 g/100g
- ▲ Sugar : 0.00 g/100g

3. Residual Solvent:

- ▲ residual hexane: 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

- ▲ refined sunflower oil

8. Package

- ▲ HDP container
- ▲ steel container

9. Storage

- ▲ store in full, tight containers in a cool dry place,

protected form 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

- ▲ flavor
- ▲ for use in the food industry

16. Botanical name

- ▲ *Pimenta officinalis* L.

17. Country of origin

- ▲ India

18. Process

- ▲ solvent extraction of the dried berries

19. Additional information

- ▲ avoid contact with skin and eyes
- ▲ stir well before transferring the product from the container
- ▲ warm slightly over hot water if too thick to transfer
- ▲ 1 kg replaces 30 kg of dried pimento berries

20. Declaration in accordance with EC Regulation 1334/2008

- ▲ natural aroma of allspice
- ▲ natural allspice extract



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 ŻYWIWNOŚCI
zgodny z wymaganiami
BS EN ISO 22000:2006

Zakres rejestracji, jakim objęty jest System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności dotyczy handlu materiałami docelowymi do żywienia, w tym suszonymi warzywami, przyprawami, oleczycznymi, olejkami eterycznymi, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Łańcuch żywnościowy: kategoria II

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 15 marca 2012
Ważny do: 13 marca 2015

Data Planowej Certyfikacji: 14 marca 2012
Data Bieżącej Certyfikacji: 14 marca 2012

Osoba Sygnaturna: *[Signature]*
Cezary Szepiński
Certification Manager

Osoba Sygnaturna: *[Signature]*
Duncan Libby
Global Head – Assurance Services

ISO 22000

SAI GLOBAL

Compiled: Magdalena Olczyk

Approved: Tomasz Rozy

Date: 17.06.2020

PREZES ZARZĄDU
[Signature]
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015496980
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 <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 (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: 17.06.2020


PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

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