


|   |  |                             |
|---|--|-----------------------------|
| Essence Sp. z o.o.<br>ul. Bielawska 36d/43<br>05 – 520 Konstancin Jeziorna<br>NIP: 123 – 09 – 94 – 163<br> | Nr specyfikacji  |                             |
|   | Kod produktu   | <b>PIM1021 (4010000685)</b> |
|   | Nazwa produktu<br><b>OLEOREZYNA ZIELA ANGIELSKIEGO</b> |                             |
|   | Wydanie 4 z 19.06.2020                                 |                             |

### 1. Parametry jakościowe

- ▲ wygląd: zielonkawobrazowa, oleista ciecz
- ▲ zapach: ciepły, słodki, pieprzowy
- ▲ smak: silnie aromatyczny
- ▲ rozpuszczalność: rozpuszczalna w nielotnych tłuszczach
- ▲ olejki lotne: 50 – 55 ml/100 g

### 2. Wartości odżywcze:

- ▲ Tłuszcz : 52.55 %
- ▲ Tłuszcze nasycone: 32.76 g/100g
- ▲ Tłuszcze jednonienasycone: 6.61 g/100g
- ▲ Tłuszcze wielonienasycone: 13.18 g/100g
- ▲ Tłuszcze trans : 1.26 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 Dyrektywą 1169/2011/EC oraz listą ALBA

### 14. Status

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

### 15. Sposób deklaracji

- ▲ aromat spożywczy

### 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



Opracował: Magdalena Olczyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 19.06.2020

PREZES ZARZĄDU  
*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

PIM1021 (4010000685)

Product name  
**OLEORESIN PIMENTO**

Issue 4, date: 19.06.2020

### 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: 50 – 55 ml/100g

### 2. Nutritional values:

- Fat : 52.55 %
- Saturated fat : 32.76 g/100g
- Mono unsaturated fat : 6.61 g/100g
- Poly unsaturated fat : 13.18 g/100g
- Trans fat : 1.26 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 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

### 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



Compiled: Magdalena Olczyk  
Approved: Tomasz Rozy  
Date: 19.06.2020



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

| <b>Alergen/ Allergen</b>  | <b>Użyty do produkcji materiału/<br/>Present in finish product</b> | <b>Występuje w fabryce</b> |
|---|--|----------------------------|
| Zboża zawierające gluten oraz ich pochodne<br><i>cereals that contain gluten and products thereof</i>   | Nie/No   | Nie/No                     |
| Skorupiaki i ich pochodne<br><i>seafood (crustaceans and products)</i>                                  | Nie/No   | Nie/No                     |
| Jaja i produkty pochodne<br><i>Eggs products</i>  | Nie/No   | Nie/No                     |
| Ryby i ich pochodne<br><i>fish and products</i>   | Nie/No   | Nie/No                     |
| Orzechy i ich pochodne<br><i>nuts and products</i>  | Nie/No   | Nie/No                     |
| Soja i produkty pochodne<br><i>Soya and products thereof</i>  | Nie/No   | Nie/No                     |
| Mleko i produkty pochodne<br><i>milk and milk products</i>  | Nie/No   | Nie/No                     |
| Orzechy ziemne i ich pochodne<br><i>peanut and products</i>   | Nie/No   | Nie/No                     |
| Seler i jego pochodne<br><i>celery and celeryproducts</i>   | Nie/No   | Nie/No                     |
| Gorczyca i jej pochodne<br><i>mustard and products</i>  | Nie/No   | Nie/No                     |
| Sezam i jego pochodne<br><i>sesame seeds and products</i>   | Nie/No   | Nie/No                     |
| Dwutlenek siarki i siarczany >10 ppm<br><i>sulphur dioxide and sulfite (SO<sub>2</sub>) &gt; 10 ppm</i> | Nie/No   | Nie/No                     |
| Łubin i jego pochodne<br><i>Lupin and products thereof</i>  | Nie/No   | Nie/No                     |
| Mięczaki i ich pochodne<br><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: 19.06.2020

  
PREZES ZARZĄDU  
Tomasz Rozy

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