


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	SPI1001 (4010000751)
	Nazwa produktu	
	OLEOREZYNA SZPINAKU	
Wydanie 4 z 23.06.2020		

1. Parametry jakościowe

- ▲ wygląd: ciemnozielona, lepka ciecz
- ▲ zapach: zielny
- ▲ smak: charakterystyczny
- ▲ rozpuszczalność: rozpuszczalna w nietłocznych tłuszczach
- ▲ kompleksy chlorofilu z miedzią: min 4 %

2. Wartości odżywcze:

- ▲ Wartości odżywcze: 930 kcal/100g
- ▲ Białko : 0.39 %
- ▲ Tłuszcz : 98.7 %
- ▲ Węglowodany : Nie wykryto
- ▲ Cukier: Nie wykryto
- ▲ Sód : 0.01 %
- ▲ Sól (NaCl): 0.014 %
- ▲ Błonnik : Nieobecny
- ▲ Popiół: 0.72 %

3. Pozostałości rozpuszczalników

- ▲ całkowita pozostałość rozpuszczalników: max. 20 ppm
- ▲ heksan: max. 20 ppm
- ▲ aceton: 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

9. Przechowywanie

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

10. Termin ważności

- ▲ 12 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

14. Status

- ▲ 100% naturalny
- ▲ Żywność Koszerna

15. Zastosowanie

- ▲ substancja o właściwościach barwiących
- ▲ propozycja deklaracji: ekstrakt szpinaku

16. Surowiec użyty do produkcji

- ▲ szpinak indyjski (*Basella rubra* Linn.)

17. Kraj pochodzenia produktu

- ▲ Indie

18. Metoda otrzymywania

- ▲ ekstrakcja rozpuszczalnikowa suszonych liści szpinaku z późniejszą wymianą jonów magnezu na jony miedzi w celu zwiększenia trwałości kompleksu

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 i sproszkowanych liści szpinaku




Opracował: Magdalena Olczyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 23.06.2020

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	SPI1001 (4010000751)
	Product name	
	OLEORESIN SPINACH	
Issue 4, date: 23.06.2020		

1. Organoleptic, physical and chemical parameters

- ⤴ appearance: dark green viscous liquid
- ⤴ odour: green, herbaceous
- ⤴ taste: characteristic of spinach
- ⤴ solubility: soluble in fixed oils
- ⤴ Copper chlorophyll: min. 4%

2. Nutritional:

- Energy : 930 kcal/100g
- Protein : 0.39 %
- Total fat : 98.7 %
- Carbohydrate : Not detected
- Sugar : Not detected
- Sodium : 0.01 %
- Salt as NaCl : 0.014 %
- Crude fibre : Nil
- Ash : 0.72 %

3. Residual Solvent

- ⤴ residual solvent (Total): max. 20 ppm
- ⤴ residual hexane: max. 20 ppm
- ⤴ residual acetone: 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 oils

8. Package

- ⤴ HDP container

9. Storage

- ⤴ store in full, tight containers in a cool dry place, protected from light and oxidation

10. Shelf life

- ⤴ best before 12 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
- 100% natural

15. Intendent use

- ⤴ food colourant

16. Botanical name

- ⤴ *Basella rubra* Linn L.

17. Country of origin

- ⤴ India

18. Process

- ⤴ Solvent extraction of the dried leaves of spinach with subsequent replacement of magnesium by copper for colour stabilisation

19. Additional information

- ⤴ avoid contact with skin and eyes
- ⤴ 1 kg replaces 30 kgs dried spinach leaves powder
- ⤴ stir well before transferring the product from the container



Compiled: Magdalena Olczyk
Approved: Tomasz Rozy
Date: 23.06.2020



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 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
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: 23.06.2020

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