

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



Nr specyfikacji

Kod produktu

TUR1026 (4010000776)

Nazwa produktu

OLEOREZYNA KURKUMY 50%

Wydanie 2 z 25.06.2020

1. Parametry jakościowe

- wygląd: mocno żółta, lepka ciecz
- zapach: charakterystyczny dla kurkumy
- smak: aromatyczny, korzenny
- rozpuszczalność: rozpuszczalna w alkoholu
- siła barwiąca: 7200 – 7500 CU
- zawartość kurkuminy: 48 – 50 %
- ciężar właściwy (25⁰C): 1,04 – 1,10 gm/cc

2. Wartości odżywcze:

- Tłuszcz : 70.75 %
- Błonnik : 0.082 %
- Błonnik : 0.43 %
- Węglowodany : Not detected
- Kwas octowy : 0.37 %
- Sód : 0.0092 %
- Wartość energetyczna : 667.54 kcal/100g

3. Pozostałości rozpuszczalników

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

4. Metale ciężkie

- ołów: <2ppm
- 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

- brak dodatków

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 Dyrektywą 1169/2011/EC oraz listą ALBA

14. Status

- 100% naturalny
- Żywność Koszerna
- Żywność Halal

15. Zastosowanie

- dodatek do przemysłu spożywczego jako substancja o właściwościach barwiących
- do wyrobów farmaceutycznych

16. Surowiec użyty do produkcji

- ostryż długi (*Curcuma longa* L.)

17. Kraj pochodzenia produktu

- Indie

18. Metoda otrzymania

- ekstrakcja rozpuszczalnikowa suszonych kłączy ostryżu długiego

19. Dodatkowe informacje

- unikać kontaktu z oczami i skórą
- w trakcie stosowania nosić gogle ochronne na twarz oraz rękawice
- środek silnie plamiący
- 1 kg zastępuje 30 kg świeżej kurkumy



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

Certyfikat żywnościowy: kategoria H

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 16 marca 2012

Ważny do: 13 marca 2019

Data Pierwszej Certyfikacji: 14 marca 2012

Data Kolejnej Certyfikacji: 14 marca 2012


Jacek Szlach
Certification Manager



Duncan Libby
Global Head - Assurance Services



Opracował: Magdalena Olczyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 25.06.2020


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	TUR1026 (4010000776)
	Product name	
	OLEORESIN TURMERIC 50%	
Issue 2, date: 25.06.2020		

1. Organoleptic, physical and chemical parameters

- appearance: deep yellow viscous liquid
- odour: characteristic of turmeric
- taste: spicy, aromatic
- solubility: soluble in alcohol
- colour value: 7200 - 7500 CU
- curcumin content: 48 – 50%
- specific gravity (at 25°C): 1,04 – 1,1 gm/cc

2. Nutritional:

- Crude Fat : 70.75 %
- Crude fibre : 0.082 %
- Protein : 0.43 %
- Carbohydrates : Not detected
- Acetic Acid : 0.37 %
- Sodium : 0.0092 %
- Calorific Value : 667.54 kcal/100g

3. Residual Solvent

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

6. Mycotoxins

- ▲ aflatoxin B1: <5 ppb
- ▲ aflatoxin (B1 + B2 + G1 + G2): <10 ppb

7. Additives

- nil

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. Intendent use

- food colourant
- pharmaceuticals

16. Botanical name

- *Curcuma longa* L.

17. Country of origin

- India

18. Process

- solvent extraction of the dried rhizomes

19. Additional information

- avoid contact with skin and eyes
- 1 kg replaces 30 kgs raw turmeric
- can stain contact parts



Compiled: Magdalena Olczyk
Approved: Tomasz Rozy
Date: 25.06.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
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: 25.06.2020


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