


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	TUR1033 (4010000782)
	Nazwa produktu	
	OLEOREZYNA KURKUMY	
Wydanie 1 z 07.11.2012		

1. Parametry jakościowe

- wygląd: żółta, lepka ciecz
- zapach: charakterystyczny dla kurkumy
- smak: aromatyczny, korzenny
- rozpuszczalność: rozpuszczalna w wodzie
- siła barwiąca: 1300 – 1500 CU
- zawartość kurkuminy: 8 – 10 %

2. Pozostałości rozpuszczalników

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

3. Metale ciężkie

- ołów: <5 ppm
- arsen: <3 ppm
- kadm: <1 ppm
- rtęć: <1 ppm

4. Pozostałości mikotoksyn

- aflatoksyna B1: <5 ppb
- aflatoksyny (B1+B2+G1+G2): <10 ppb

5. Parametry mikrobiologiczne

- Ogólna liczba drobnoustrojów: <10 cfu/g
- Ogólna liczba drożdży i pleśni: <10 cfu/g
- E. coli: <3 MPN/g
- Salmonella: nieobecne w 25 g

6. Dodatki

- monooleinian polioksyetylenosorbitolu (E433)

7. Opakowanie

- HDP opakowania
- beczki stalowe

8. Przechowywanie

- przechowywać w chłodnym pomieszczeniu, bez dostępu światła, w szczelnych

opakowaniach, zabezpieczone przed utlenieniem

9. Termin ważności

- 24 miesiące w zalecanych warunkach i opakowaniu

10. Deklaracja GMO

- produkt i surowce użyte do produkcji są wolne od GMO

11. Informacja o radiacji

- produkt nie był poddany radiacji oraz nie zawiera takich składników

12. Deklaracja o alergenach

- zgodność z Dyrektywą 2003/89/EC oraz listą ALBA

13. Status

- 100% naturalny
- Żywność Koszerna
- Żywność Halal

14. Zastosowanie

- aromat spożywczy
- do wyrobów farmaceutycznych

15. Surowiec użyty do produkcji

- ostryż długi (*Curcuma longa* L.)

16. Kraj pochodzenia produktu

- Indie

17. Metoda otrzymywania

- ekstrakcja rozpuszczalnikowa suszonych kłączy ostryżu długiego

18. Dodatkowe informacje

- unikać kontaktu z oczami i skórą
- w trakcie stosowania nosić gogle ochronne na twarz oraz rękawice
- środek silnie plamiący
- 1 kg zastępuje 10 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 ŻYWNOSCI
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, oleorczynami, olejkami eterycznymi, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Liniach żywnościowy: kategoria H

Certyfikat Numer: HCV211228

Wydany: 16 marca 2012 Data Piętnoszej Certyfikacji: 14 marca 2012
Ważny do: 15 marca 2019 Data Bieżącej Certyfikacji: 14 marca 2012

 Volker Stein
Certification Manager


 Damian Liby
Client Head - Assurance Services

Opracował: Mariusz Majchrzyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 07.11.2012

DYREKTOR HANDLOWY
CZŁONEK ZARZĄDKU

Tomasz Rozy

ESSENCE SP. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 KONSTANCIN-JEZIORNA
NIP: 123-09-94-163