

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



Nr specyfikacji

Kod produktu

WPE1006 (4010000840)

Nazwa produktu

OLEOREZYNA BIAŁEGO PIEPRZU 40/20

Wydanie 1 z 08.10.2012

1. Parametry jakościowe

- wygląd: jasnożółta do kremowej, lepka ciecz
- zapach: charakterystyczny dla białego pieprzu
- smak: mocno aromatyczny, pikantny
- rozpuszczalność: rozpuszczalna w alkoholu z sedymentacją
- piperyna: min. 40 %
- olejki lotne: 20 – 21 ml/100 g

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

- glikol propylenowy (E1520)

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

- pieprz czarny (*Piper nigrum* L.)

16. Kraj pochodzenia produktu

- Indie

17. Metoda otrzymywania

- ekstrakcja rozpuszczalnikowa pieprzu białego otrzymanego z dojrzałych owoców pieprzu czarnego poddanych obłuszczeniu oraz suszeniu

18. Dodatkowe informacje

- unikać kontaktu z oczami i skórą
- w trakcie stosowania nosić gogle ochronne na twarz oraz rękawice
- wymieszać przed użyciem
- 1 kg odpowiada 20 kg proszku pieprzu białego



Opracował: Mariusz Majchrzyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 08.10.2012

DYREKTOR HANDLOWY
CZŁONEK ZARZĄDU
Tomasz Rozy

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