


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	WPE1006 (4010000840)
	Nazwa produktu	
	OLEOREZYNA BIAŁEGO PIEPRZU 40/20	
Wydanie 4 z 24.06.2020		

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. Wartość odżywcza

- Tłuszcz: 23,42 %
- Białko: 12,77 %
- Węglowodany: nie wykryto
- Wapń: 0,047 %
- Sód: 0,03 %
- Potas: 0,067 %
- Żelazo: 0,015 %
- Włókno surowe: 0,008 %

3. Pozostałości rozpuszczalników

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

- glikol propylenowy (E1520)

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 Rozporządzeniem 1169/2011 i listą ALBA

14. Status

- 100% naturalny
- Żywność Koszerna
- Żywność Halal

15. Sposób deklaracji

- aromat spożywczy

16. Surowiec użyty do produkcji

- pieprz czarny (*Piper nigrum* L.)

17. Kraj pochodzenia produktu

- Indie

18. Metoda otrzymywania

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

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 20 kg proszku pieprzu białego



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, jakimi objęty jest System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności dotyczy handlu naturalnymi dodatkami do żywności, w tym suszonymi warzywami, przyprawami, oleorezynami, olejkami esencjonalnymi, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i rozpuszczalnikami.

Łańcuch żywnościowy: kategoria H

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 15 marca 2012
Ważny do: 13 marca 2015

Data Pierwszej Certyfikacji: 14 marca 2012
Data Kolejnej Certyfikacji: 14 marca 2012


Willem Steeh
Certification Manager


Dušan Liby
Chief Exec - Assurance Services


Opracował: Magdalena Olczyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 24.06.2020


PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 000018433 REGON 143446000
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	WPE1006 (4010000840)
	Product name	
	OLEORESIN WHITE PEPPER 40/20	
Issue 4, date: 24.06.2020		

1. Organoleptic, physical and chemical parameters

- appearance: light yellow to cream viscous liquid.
- odour: characteristic of white pepper
- taste: strongly aromatic, pungent
- solubility: soluble in alcohol with sediments
- piperine: min. 40%
- volatile oil: 20 - 21 ml/100g

2. Nutritional:

- Fat : 23.42 %
- Protein : 12.77 %
- Carbohydrates : Not detected
- Iron : 0.015 %
- Calcium : 0.047 %
- Sodium : 0.03 %
- Potassium : 0.067 %
- Crude fibre : 0.008 %

3. Residual solvent

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

- Propylene Glycol (E 1520)

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 flavouring
- pharmaceutical

16. Botanical name

- *Piper nigrum* L.

17. Country of origin

- India

18. Process

- Solvent extraction of the white pepper prepared from ripe pepper berries by disintegration of the skin, decortication and drying

19. Additional information

- avoid contact with skin and eyes
- wear face shields/goggles and hand gloves while handling
- warm slightly, if too thick to transfer
- 1 kg replaces 20 kg white pepper powder



Compiled: Magdalena Olczyk

Approved: Tomasz Rozy

Date: 24.06.2020

PREZES ZARZĄDU
[Signature]
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: 24.06.2020


PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

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