


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	PAP7501
	Nazwa produktu	
	PAPRYKA CZERWONA GRANULAT 1 mm	
Wydanie 3 z 15.05.2020		

1. Parametry jakościowe

- wygląd: granulaty 1 mm barwy czerwonej bez spalonych części
- zapach: charakterystyczny dla papryki
- smak: charakterystyczny dla papryki, nieostry
- zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie: max. 0,5 %
- współczynnik nawodnienia: 10
- strata przy suszeniu: <6,0 g/100g

2. Wartość odżywcza w 100 g produktu

- energia: 340 kcal/ 1425 kJ
- białko: 10,4 g
- tłuszcz: 4 g
- w tym nasycone kw. tłuszczowe: 0,7 g
- węglowodany: 51,2 g
- w tym węglowodany proste: 51,2 g
- błonnik pokarmowy: 28,7 g
- zawartość wody: max. 6 g
- sól: 0,04
- sól: 0,102

3. Parametry mikrobiologiczne

- ogólna liczba drobnoustrojów: <1.000.000 cfu/g
- drożdże: <5.000 cfu/g
- pleśń: <5.000 cfu/g
- Enterobacteriaceae: <1.000 cfu/g
- E. coli: <100 cfu/g
- Salmonella: nieobecne w 25 g

4. Dodatki

- brak

5. Przechowywanie

- przechowywać w chłodnych (temperatura maksymalna 25°C), suchych (wilgotność względna max. 70%) i ciemnych pomieszczeniach. Folię termokurczliwą na palecie należy usunąć natychmiast po

dostawie.

6. Termin ważności

- 24 miesiące w zalecanych warunkach i opakowaniu

7. Deklaracja GMO

- produkt i surowce użyte do produkcji są wolne od GMO

8. Informacja o radiacji

- produkt nie był poddany radiacji oraz nie zawiera takich składników

9. Deklaracja o alergenach

- może zawierać śladowe ilości selera (<20 ppm) i jego pochodnych

10. Zanieczyszczenia

- zgodność z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1881/2006

11. Deklaracja o pestycydach

- zgodność z Rozporządzeniem 396/2005/WE

12. Status

- 100% naturalny

13. Zgodność z prawem

- produkt zgodny z ustawodawstwem unijnym i niemieckim

14. Surowiec użyty do produkcji

- papryka roczna (*Capsicum annum L.*)

15. Kraj pochodzenia produktu

- Niemcy

16. Metoda otrzymywania

- świeża papryka roczna poddawana jest procesom sortowania oraz czyszczenia
- papryka jest ostrożnie suszona gorącym powietrzem o temperaturze 60°C a następnie cięta i przesiewana

17. Zastosowanie


- susz warzywny



Opracował: Radosław Dąbski
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 15.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015489980
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	PAP7501
	Product name	
	RED BELLED PEPPER GRANULES 1MM	
Issue 3, date: 15.05.2020		

1. Organoleptic parameters

- appearance: red granules (1mm) without any burnt pieces
- odour: characteristic of paprika
- flavour: characteristic of paprika, not hot in taste
- Ash, acid-insoluble 0,5 %
- rehydration factor: 10
- Loss on drying <6,0 g/100g

2. Nutritional data (100g)

- Energy: 340 kcal / 1425kJ
- Proteins: 10,4g
- Fat: 4,0g
- saturated fatty acids: 0,7g
- Carbohydrates: 51,2
- sugar: 51,2
- Fibre: 28,7
- Water content: max. 6g
- Sodium: 0,04
- Salt: 0,102

3. Microbiology

- Total count: < 1 000 000 cfu/g
- Yeast: < 5 000 cfu/g
- Mould: < 5 000 cfu/g
- Enterobacteriaceae: < 1000 cfu/g
- E.coli: <100 cfu/g
- Salmonella: negative in 25 g

4. Additives

- free of any additives

5. Storage

- store in full, tight containers in a cool (max. 25 °C) dry (relative humidity max. 70%) and dark place, protected from light and oxidation. The shrinking foil of the pallet shall be removed

immediately after delivery.

6. Shelf life

- 24 months if properly stored in the original packing

7. GMO statement

- this product and the raw material used to produce said product are free from GMO

8. Ionizing radiation statement

- this product and its ingredients is not treated with ionizing radiation

9. Allergen

- may contain traces of celery (<20 ppm) and its derivatives

10. Contaminants

- compliance with EU Regulation No. 1881/2006.

11. Pesticide residue

- complies with EU 396/2005 and as amended

12. Suitability data

- 100% natural

13. Legal Compliance

- The product meets the requirements of the European and German food law (LFGB)

14. Raw material used for production

- Red bell pepper (*Capsicum annuum L.*)

15. Country of origin:

- Germany

16. Process

- fresh paprika is subjected to sorting and cleaning processes
- then pepper is carefully dried with hot air at 60°C and then cut and sifted

17. Intendent use

- dried vegetables for food purposes



Compiled: Radosław Dąbski
Approved: Tomasz Rozy
Date: 15.05.2020

PREZES ZARZĄDU
[Signature]
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000166236 REGON 015498990
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 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	Tak/Yes (<20ppm in product)
Gorzycza 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: Radosław Dąbski
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 15.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancja-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015498960
NIP 123-05-04-163