


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielańska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	BGL7524
	Nazwa produktu	
	CZOSNEK NIEDŹWIEDZI CIĘTY 2 – 4 mm	
Wydanie 6 z 18.05.2020		

1. Parametry jakościowe

- ▲ wygląd: płatki 2 – 4 mm barwy zielonej
- ▲ zapach: charakterystyczny dla czosnku
- ▲ smak: charakterystyczny dla czosnku
- ▲ zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie: <0,5 g/100 g
- ▲ współczynnik nawodnienia: 9
- ▲ strata przy suszeniu: <10 g/100g

2. Wartość odżywcza w 100 g produktu

- ▲ energia: 224 kcal/ 937 kJ
- ▲ białko: 9,0 g
- ▲ tłuszcz: 3,0 g
- ▲ w tym tłuszcze nasycone: 0,7 g
- ▲ węglowodany: 29,3 g
- ▲ w tym cukry proste: 28,9 g
- ▲ błonnik: 21,8 g
- ▲ sód: 0,16 g
- ▲ sól: 0,407 g
- ▲ zawartość wody: <10 g

3. Parametry mikrobiologiczne

- ▲ ogólna liczba tlenowych drobnoustrojów mezofilnych: <10 000 000 cfu/g
- ▲ drożdże: <10 000 cfu/g
- ▲ pleśnie: <10 000 cfu/g
- ▲ Enterobacteriaceae: <10 000 cfu/g
- ▲ E. coli: <100 cfu/g
- ▲ bakterie Salmonella: nieobecne w 25 g

4. Dodatki

- ▲ brak

5. Przechowywanie

- ▲ przechowywać w chłodnych (temperatura max. 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

- ▲ czosnek niedźwiedzi (*Allium ursinum* L.)

15. Kraj pochodzenia produktu

- ▲ Niemcy

16. Metoda otrzymywania


- ▲ czosnek niedźwiedzi poddawany jest procesowi mycia oraz sortowania w celu oddzielenia chwastów
- ▲ świeży surowiec ostrożnie suszony jest gorącym powietrzem o temperaturze około 60°C
- ▲ po procesie czyszczenia surowiec poddawany jest cięciu a następnie pakowaniu w opakowania jednostkowe - papierowe torby z polietylenowym wkładem foliowym



Opracował: Radosław Dąbski
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 18.05.2020

PREZES ZARZĄDU
[Signature]
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielańska 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	BGL7524
	Product name	
	BEAR'S GARLIC FLAKES 2-4mm	
Issue 6, date: 18.05.2020		

1. Organoleptic parameters

- ▲ appearance: green flakes (2-4mm)
- ▲ odour: characteristic of garlic
- ▲ flavour: characteristic of garlic
- ▲ Ash, acid-insoluble: <0,5 g/100 g
- ▲ rehydration factor: 9
- ▲ loss of drying: <10,0 g/100g

2. Nutritional data (100g)

- ▲ Energy: 224 kcal / 937kJ
- ▲ Proteins: 9,0
- ▲ Fats: 3,0
- ▲ saturated fats: 0,7
- ▲ Carbohydrates: 29,3
- ▲ sugars: 28,9
- ▲ Fibre: 21,8
- ▲ sodium: 0,16
- ▲ salt: 0,407
- ▲ water content: <10g

3. Microbiology

- ▲ Total count: <10 000 000 cfu/g
- ▲ Yeast: <10 000 cfu/g
- ▲ Mould: <10 000 cfu/g
- ▲ Enterobacteriaceae: <10 000 cfu/g
- ▲ E.coli: <100 cfu/g
- ▲ salmonella: absent in 25g

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

- ▲ Bear's garlic (*Allium ursinum L.*)

15. Country of origin:

- ▲ Germany

16. Process

- ▲ bear garlic is subjected to a washing and sorting process to separate the weeds
- ▲ fresh raw material is carefully dried with hot air at a temperature of about 60°C
- ▲ after the cleaning process, the raw material is cut and then packed into individual packaging - paper bags with a polyethylene foil insert



Compiled: Radosław Dąbski
Approved: Tomasz Rozy
Date: 18.05.2020



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	Tak/Yes (<20ppm in product)
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>sulphor dioxide and sulfit (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: 18.05.2020


PREZES ZARZĄDU
ESSENCE Sp. z o.o.
 ul. Bielawska 38D/43
 05-523 Konstancin-Jeziorna
 KRS 0000164638 REGON 145496960
 NIP 123-09-04-163