


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	CAU7501
	Nazwa produktu	
	KALAFIOR RÓŻYCZKI	
Wydanie 2 z 14.05.2020		

### 1. Parametry jakościowe

- wygląd: różyczki
- zapach: charakterystyczny dla kalafiora
- smak: charakterystyczny dla kalafiora
- strata przy suszeniu <6,0 g/100

### 2. Wartość odżywcza w 100 g produktu

- energia: 290 kcal/ 1211 kJ
- białko: 26,3 g
- tłuszcz: 3,0 g
- w tym tłuszcze nasycone: 0,5 g
- węglowodany: 23,8 g
- w tym cukry proste: 20,6 g
- błonnik pokarmowy: 31 g
- sód: 0,117
- sól: 0,298
- zawartość wody: <6 g

### 3. Parametry mikrobiologiczne

- ogólna liczba tlenowych drobnoustrojów mezofilnych: <500 000 cfu/g
- drożdże: <1000 cfu/g
- pleśnie: <1000 cfu/g
- Enterobacteriaceae: <1000 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 zgodnie z rozporządzeniem 1829/2003 i 1830/2003 oraz aktualnymi przepisami

### 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. Zgodność z prawem

- produkt zgodny z ustawodawstwem unijnym i niemieckim

### 13. Status

- 100% naturalny

### 14. Surowiec użyty do produkcji

- kalafior (*Brassica oleracea L. var. botrytis L.*)

### 15. Kraj pochodzenia produktu

- Niemcy

### 16. Metoda otrzymywania


- świeży kalafior jest cięty
- usuwane są chwasty oraz liście i łodygi
- kalafior jest ostrożnie suszony gorącym powietrzem o temperaturze 60°C a następnie cięte do formy różyczek
- oczyszczony materiał pakowany jest w opakowania jednostkowe – kartony z polietylenowym wkładem foliowym



Opracował: Radosław Dąbski  
Zatwierdził: Tomasz Rozy  
Data: 14.05.2020

PREZES ZARZĄDU  
*[Signature]*  
Tomasz Rozy

**ESSENCE** Sp. z o.o.  
ul. Bielawska 36d/43  
05-520 Konstancin-Jeziorna  
KRS 0000146534 REGON 142868800  
NIP 123-09-94-163

Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163 	Specification number	
	Product code	<b>CAU7501</b>
	Product name	
	<b>CAULIFLOWER FLORETS</b>	
Issue, 2 date: 14.05.2020		

**1. Organoleptic parameters**

- appearance: florets
- odour: characteristic of cauliflower
- flavour: characteristic of cauliflower
- Loss on drying: <6,0 g/100

**2. Nutritional values (100 g)**

- Energy: 290 kcal/1211 kJ
- Protein: 26,3 g
- Fat: 3,0 g
- Saturated fatty acids: 0,5 g
- Carbohydrates: 23,8 g
- Sugar: 20,6 g
- Dietary Fiber: 31g
- Sodium: 0,117 g
- Salt: 0,298 g
- Water content: <6 g

**3. Microbiological Examination**

- Aerobic mesophilic plate count: <500 000 cfu/g
- Yeast < 1000 cfu/g
- Mould < 1000 cfu/g
- Enterobacteria: < 1000 cfu/g
- E. coli: <100 cfu/g
- Salmonella: negative in 25 g

**4. Additives**

- free of any additives

**5. Storage**

- The product shall be stored at a temperature of max. 25 °C in a dry place (relative humidity max. 70%) and protected from light. The shrinking foil of the pallet shall be removed immediately after delivery.

**6. Shelf life**

- Presumed the original packaging is kept, the

shelf-life of the material is, under mentioned conditions, at least 24 months

**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. Pesticides declaration**

- compliance with EU Regulation No. 396/2005

**12. Legal Compliance**

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

**13. Suitability data**

- 100% natural

**14. Raw material used for production**

- Cauliflower (*Brassica oleracea L. var.botrytis L.*)

**15. Country of origin**

- Germany

**16. Process**

- fresh cauliflower is cut
- weeds, leaves and stems are removed
- cauliflower is carefully dried with hot air at 60°C and further cut into rosettes
- the cleaned material is packed in individual packages - cartons with polyethylene foil insert



Compiled: Radosław Dąbski  
 Approved: Tomasz Rozy  
 Date: 14.05.2020

PREZES ZARZADU  
  
 Tomasz Rozy  
 ESSENCE Sp. z o.o.  
 ul. Bielawska 36d/43  
 05-520 Konstancin-Jeziorna  
 KRS 0000164538 REGON 145696960  
 NIP 123-09-94-163

**DEKLARACJA ALERGENÓW**  
**INFORMATION ABOUT ALLERGENS**

<b>Alergen/ Allergen</b>	<b>Użyty do produkcji materiału/ Present in finish product</b>	<b>Występuje w fabryce</b>
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 sulfite (SO2) &gt; 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: Radosław Dąbski  
Zatwierdził/Approved: Tomasz Rozy  
Data/Date: 14.05.2020


**PREZES ZARZĄDU**  
**ESSENCE** Sp. z o.o.  
 ul. Bielawska 38D/43  
 05-523 Konstancin-Jeziorna  
 KRS 0000164638 REGON 145466860  
 NIP 123-09-04-163