


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	CAU8500
	Nazwa produktu	
	KALAFIOR PROSZEK	
Wydanie 4 z 22.05.2020		

### 1. Parametry jakościowe

- wygląd: jednorodny proszek
- zapach: charakterystyczny dla kalafiora
- smak: charakterystyczny dla kalafiora

### 2. Wymagania fizyko – chemiczne

- strata przy suszeniu: max. 7 %

### 3. 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: 0,117g
- sól: 0,298 g
- zawartość wody: <7 g

### 4. Parametry mikrobiologiczne

- ogólna liczba tlenowych drobnoustrojów mezofilnych: <500.000 cfu/g
- drożdże: <1.000 cfu/g
- pleśnie: <1.000 cfu/g
- Enterobacteriaceae: <1.000 cfu/g
- E. coli: <100 cfu/g
- Salmonella: nieobecne w 25 g

### 5. Dodatki

- brak

### 6. Przechowywanie

- Produkt przechowywać w temperaturze max. 25 °C i chronić od światła. Folię termokurczliwą na palecie należy usunąć natychmiast po dostawie.

### 7. Termin ważności

- 24 miesiące w zalecanych warunkach i

opakowaniu

### 8. Deklaracja GMO

- produkt i surowce użyte do produkcji są wolne od GMO

### 9. Informacja o radiacji

- produkt nie był poddany radiacji oraz nie zawiera takich składników

### 10. Deklaracja o alergenach

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

### 11. Zanieczyszczenia

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

### 12. Deklaracja o pestycydach

- zgodność z Rozporządzeniem 396/2005/WE

### 13. Status

- 100% naturalny

### 14. Zgodność z prawem

- produkt zgodny z ustawodawstwem unijnym i niemieckim

### 15. Surowiec użyty do produkcji

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

### 16. Kraj pochodzenia produktu

- Niemcy

### 17. Metoda otrzymywania

- świeże kalafior są cięte
- usuwane są chwasty oraz liście i łodygi
- kalafior są ostrożnie suszone gorącym powietrzem o temperaturze 60°C a następnie mielone
- oczyszczony materiał pakowany jest w opakowania jednostkowe – kartony z polietylenowym wkładem foliowym



Opracował: Radosław Dąbski  
Zatwierdził: Tomasz Rozy  
Data: 22.05.2020

PREZES ZARZĄDU  
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.  
ul. Bielawska 36d/43  
05-520 Konstancin-Jeziorna  
KRS 0000164538 REGON 145090860  
NIP 123-09-94-163

Wydany: 16 marca 2012  
Ważny do: 15 marca 2015

DATA: 16/03/2012  
DATA WYPIECZAJĄCA: 15/03/2015

SAI GLOBAL

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



Specification number

Product code

CAU8500

Product name

CAULIFLOWER POWDER

Issue 4, date: 22.05.2020

### 1. Organoleptic parameters

- appearance: fine powder
- odour: characteristic of cauliflower
- flavour: characteristic of cauliflower

### 2. Physical/ Chemical parameters

- loss of drying: max. 7%

### 3. Nutritional data (100g)

- Energy: 290 kcal / 1211 kJ
- Proteins: 26,3 g
- Fats: 3,0 g
- saturated fatty acid: 0,5 g
- Carbohydrates: 23,8 g
- sugar : 20,6 g
- Fibre: 31 g
- Sodium: 0,117 g
- Salt: 0,298 g
- Water content <7g

### 4. Microbiology

- Aerobic mesophilic plate count: < 500.000 cfu/g
- Yeast: <1.000 cfu/g
- Mould: <1.000 cfu/g
- Enterobacteriaceae: < 1.000 cfu/g
- E.coli: <100 cfu/g
- Salmonella: absent in 25g

### 5. Additives

- free of any additives

### 6. Storage

- The product shall be stored at a temperature of max. 25 °C and protected from light. The shrinking foil of the pallet shall be removed immediately after delivery.

### 7. Shelf life

- 24 months if properly stored in the original

packing

### 8. GMO statement

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

### 9. Ionizing radiation statement

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

### 10. Allergen

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

### 11. Contaminants

- compliance with EU Regulation No. 1881/2006

### 12. Pesticides declaration

- compliance with EU Regulation No. 396/2005/WE

### 13. Suitability data

- 100% natural

### 14. Legal Compliance

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

### 15. Raw material used for production

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

### 16. Country of origin:

- German

### 17. Process

- fresh cauliflowers are cut
- weeds, leaves and stems are removed
- Cauliflower is carefully dried with hot air at 60°C and then ground
- the cleaned material is packed in individual packages - cartons with polyethylene foil insert



Compiled: Radosław Dąbski  
Approved: Tomasz Rozy  
Date: 22.05.2020

PREZES ZARZĄDU  
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.  
ul. Bielawska 36d/43  
05-520 Konstancin-Jeziorna  
KRS 0000164238 REGON 142466660  
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 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)
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) &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: Radosław Dąbski  
Zatwierdził: Tomasz Rozy  
Data: 22.05.2020

PREZES ZARZĄDU  
*Tomasz Rozy*

**ESSENCE** Sp. z o.o.  
ul. Działowska 303/43  
05-320 Konstancin-Jeziorna  
KRS 000164339 REGON 175499950  
NIP 123-09-04-163