


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	GPA7503
	Nazwa produktu	
	PAPRYKA ZIELONA PŁATKI 3 mm	
Wydanie 5 z 14.07.2020		

1. Parametry jakościowe

- ▲ wygląd: płatki 3 mm barwy zielonej bez spalonych części
- ▲ zapach: charakterystyczny dla papryki
- ▲ smak: charakterystyczny dla papryki, nieostry
- ▲ strata podczas procesu suszenia: <6,0 g/100g
- ▲ popiół: < 0,5 g/100g

2. Wartość odżywcza w 100 g produktu

- ▲ energia: 310 kcal/ 1299 kJ
- ▲ białko: 12,7 g
- ▲ tłuszcz: 3,4 g
- ▲ w tym nasycone kw. tłuszczowe: 0,6 g
- ▲ węglowodany: 40,7 g
- ▲ w tym węglowodany proste: 38,6 g
- ▲ błonnik pokarmowy: 0,028 g
- ▲ sól: 0,072 g

3. Parametry mikrobiologiczne

- ▲ ogólna liczba drobnoustrojów: <10⁶ cfu/g
- ▲ drożdże: <10³ cfu/g
- ▲ pleśń: <10³ cfu/g
- ▲ Enterobacteriaceae: <10³ cfu/g
- ▲ E. coli: <100 cfu/g
- ▲ Salmonella: nieobecne w 25 g

4. Dodatki

- ▲ brak

5. Przechowywanie

- ▲ przechowywać w chłodnych, suchych i ciemnych pomieszczeniach.

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 1881/2006/WE

11. Pozostałości pestycydów

- jest zgodny z UE 396/2005 i z późniejszymi zmianami

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. Deklaracja o opakowaniu


- ▲ opakowanie przeznaczone jest do kontaktu z żywnością i spełnia wymagania zgodnie z Rozporządzeniem WE/1935/2004



Opracował: Magdalena Olczyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 14.07.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 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	GPA7503
	Product name	
	GREEN PEPPER FLAKES 3 mm	
Issue 5, date: 14.07.2020		

1. Organoleptic parameters

- ⤴ appearance: flakes (3mm)
- ⤴ colour: characteristic of paprika
- ⤴ odoru: characteristic of paprika, aromatic
- ⤴ flavour: characteristic of paprika, not hot in taste

2. Nutritional data

- ⤴ Energy: 310 kcal/ 1299 kJ
- ⤴ Carbohydrates: 40,7 g
 - therefor sugar: 38,6 g
- ⤴ Fats: 3,4 g
 - saturated fatty acids: 0,6 g
- ⤴ Proteins: 15,1 g
- ⤴ Fibre: 28 g
- ⤴ Sodium: 0,028 g
- ⤴ Salt: 0,072 g

3. Microbiology

- ⤴ Total count: < 10⁶ cfu/g
- ⤴ Yeast: < 10³ cfu/g
- ⤴ Mould: < 10³ cfu/g
- ⤴ *Enterobacteriaceae*: < 10³ 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 dry and dark place, protected from light and oxidation

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. Pesticide residue

- ⤴ complies with EU 396/2005 and as amended

11. Contaminants

- conf. to Regulation EU 1881/2006 and amendments at the date of delivery

12 Suitability data

- ⤴ 100% natural

13. Botanical name

- ⤴ *Capsicum Annuum*

14. Country of origin:

- ⤴ Germany

15. Process

- ⤴ The raw material is carefully dried with hot air of about 60 °C, in order to preserve the vitamins, minerals and nutrients. Then follows the cleaning procedure.

- ⤴ The cleaned material is cut to flakes

16. Packaging declaration

- packaging is intended for contact with food and meets the requirements of Regulation EC / 1935/2004



Compiled: Magdalena Olczyk
Approved: Tomasz Rozy
Date: 14.07.2020

PREZES ZARZĄDU
[Signature]
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000748328 REGON 01549990
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 celery products</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) > 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: 14.07.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Dieławska 36D/43
05-521 Korzebież-Łączna
KRS 0000166236 REGON 015498960
NIP 123-09-04-1163