


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	JAL7503
	Nazwa produktu	
	PAPRYKA JALAPENO GRYS 3 MM	
Wydanie 2 z 15.07.2020		

1. Parametry jakościowe

- wygląd: płatki 3 mm barwy zielonożółtej
- zapach: charakterystyczny dla papryki jalapeno
- smak: charakterystyczny dla papryki jalapeno
- strata przy suszeniu: <8 g /100g

2. Wartość odżywcza w 100 g produktu

- energia: 379 kcal/ 1577 kJ
- białko: 12,0 g
- tłuszcz: 17,0 g
- w tym nasycone kw. tłuszczowe: 3,2 g
- węglowodany: 32,0 g
- w tym węglowodany proste: 30,4 g
- błonnik pokarmowy: 24,9 g
- sód: 30 mg
- sól: 77 mg

3. Parametry mikrobiologiczne

- ogólna liczba tlenowych drobnoustrojów mezofilnych: <500.000 cfu/g
- drożdże: <500 cfu/g
- pleśnie: <500 cfu/g
- Enterobacteriaceae: <500 cfu/g
- E. coli: <10 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 (<1 ppm) i jego pochodnych

10. Zanieczyszczenia

- zgodność z Rozporządzeniem 1881/2006/WE

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



Opracował: Radosław Dąbski
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 15.07.2020

PRZĘS ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin Jeziorna
KRS 1400948460
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	JAL7503
	Product name	
	JALAPENO GREEN GRIT 3 MM	
Issue, 1 date: 15.07.2020		

1. Organoleptic parameters

- appearance: green-yellow 3 mm petals
- odour: characteristic of jalapeno peppers
- flavour: characteristic of jalapeno peppers
- loss on drying: <8 g /100g

2. Nutritional values (100 g)

- Energy: 379 kcal/1577 kJ
- Protein: 12 g
- Fat: 17 g
- Saturated fatty acids: 3,2 g
- Carbohydrates: 32,0 g
- Sugar: 30,4 g
- Dietary Fiber: 24,9g
- Sodium: 0,03 g
- Salt: 0,077 g

3. Microbiological Examination

- Aerobic mesophilic plate count:<500 000 cfu/g
- Yeast < 500 cfu/g
- Mould < 500 cfu/g
- Enterobacteria: < 500 cfu/g
- E. coli: <10 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 and protected from light.

6.Shelflife

- Presumed the original packaging is kept, the shelf-life of the material is, under mentioned conditions, at least 24 months

6. GMO statement

- the product and raw materials used for production are GMO-free

8. Ionizing radiation statement

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

9. Allergen

- may contain traces of celery (<1 ppm) and its derivatives

10. Contaminants

- compliance with EU Regulation No. 1881/2006

11. Pesticides declaration

- compliance with EU Regulation No. 396/2005

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

- Jalapeño (*Capsicum annum L.*)

15. Country of origin

- Germany

16. Process:

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



Compiled: Radosław Dąbski
 Approved: Tomasz Rozy
 Date: 15.07.2020

PREZES ZARZĄDU
 Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
 ul. Bielawska 36d/43
 05-520 Konstancin-Jeziorna
 KRS 0000164538 REGON 175490960
 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 (1ppm 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>sulphor 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: 15.07.2020

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