


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	OLB7X1V
	Nazwa produktu	
	SUSZONA CZARNA OLIWKA KRAŻKI	
Wydanie 1 z 25.05.2020		

1. Parametry jakościowe

- wygląd: krążki, barwy czarnej
- smak i zapach: aromatyczny, charakterystyczny dla oliwki czarnej, bez obcych posmaków i zapachów
- wilgotność: max. 10 %

2. Wartość odżywcza w 100 g produktu

- energia: 616 kcal/ 2575 kJ
- białko: 3,4 g
- węglowodany: 4,3 g
- w tym cukry proste: 2,2 g
- tłuszcze: 61 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 15 g
- błonnik pokarmowy: 18 g
- sól: 4,5 g

3. Parametry mikrobiologiczne

- ogólna liczba drobnoustrojów: $\leq 1.000.000$
- Enterobacteriaceae: ≤ 1.000
- E. Coli (1g): nieobecne
- drożdże i pleśnie: ≤ 1.000
- Salmonella(50 g)-nieobecne
- Staphylococcus aureus: ≤ 100

4. Dodatki

- sól: max. 11 %
- stabilizator: glukonian żelazawy
- przeciwutleniacz: sorbinian potasu (E202)

5. Przygotowanie

- 10 g. produktu włożyć do 150 ml. zimnej wody i zostawić na 10 min.

6. Przechowywanie

- przechowywać w chłodnych ($<25^{\circ}\text{C}$), suchych ($<78\%$) i ciemnych

pomieszczeniach

7. Termin ważności

- 24 miesiące w zalecanych warunkach i nieotwartym opakowaniu

8. Deklaracja GMO

- produkt i surowce użyte do produkcji są wolne od GMO. Zgodność z Rozporządzeniem 1830/2003/WE, 1829/003/WE oraz Dyrektywą 18/2001/WE).

9. Informacja o radiacji

- produkt nie był poddany radiacji oraz sterylizacji ETO

10. Status

- 100% naturalny
- Żywność Kosher
- Żywność Halal

11. Kraj pochodzenia produktu

- Hiszpania

12. Metoda otrzymywania

- Produkt otrzymywany poprzez suszenie czarnych oliwek zalanych solanką, sterylizowany

13. Surowiec użyty do produkcji

- oliwka europejska (*Olea europea* L.)

14. Deklaracja o alergenach

- brak substancji alergennych
- brak możliwości wystąpienia zakażeń krzyżowych

15. Deklaracja o pestycydach i zanieczyszczeniach


- zgodność z Rozporządzeniem 396/2005/WE oraz 1881/2006/WE



Opracował: Radosław Dąbski
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 25.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000166238 REGON 015486980
NIP 123-09-94-163

Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163 	Specification numer	
	Product code	OLB7X1V
	Product name	
	DEHYDRATED BLACK OLIVE RINGS	
Issue 1 date 25.05.2020		

1. Organoleptic parameters

- appearance: black rings
- odour and flavour: aromatic, characteristic of black olives, without foreign flavors and odours
- humidity: max. 10 %

2. Nutritional data (100g)

- Energy: 616 kcal/ 2575 kJ
- Proteins: 3,4 g
- Carbohydrates: 4,3 g
- sugars: 2,2 g
- Fats: 61 g
- Saturated fats: 15 g
- Fiber: 18 g
- Salt: 4,5 g

3. Microbiology

- Total plate count: $\leq 1.000.000$
- Enterobacteriaceae: ≤ 1.000
- E. Coli (1g): absence
- Mold & Yeast: ≤ 1.000
- Salmonella (50 g): absence
- Staphylococcus aureus: ≤ 100

4. Additives

- salt: max. 11 %
- Stabilizer: ferrous gluconate
- antioxidant: Potassium sorbate (E202)

5. Preparation

- Put 10 g into 150 ml. cold water and leave it to stand for 10 minutes.

6. Storage

- store in cool (<25 ° C), dry (<78%) and

dark place

7. Shelf life

- 24 months if properly stored in the original unopened packaging

8. GMO statement

- It does not contain GMOs nor has been manufactured from GMOs materials nor has been exposed to cross contamination (According to European Regulations EC 1830/2003, 1829/003 and Directive 18/2001).

9. Ionizing radiation statement

- The product has not been irradiated nor ETO treated.

10. Suitability data

- 100% natural
- Kosher
- Halal

11. Country of origin:

- Spain

12. Process

- Dehydrated product manufactured from black olive in brine, sterilized.

13. Raw material used for production

- olive (*Olea europea* L.)

14. Allergen

- free of allergens
- no possibility of cross-contamination

15. Pesticides and contaminants statement

- The product meets the requirements set in EU regulation 396/2005 and 1881/2006.



Compiled: Radosław Dąbski
 Approved: Tomasz Róży
 Date: 25.05.2020