


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	ONI7X2V
	Nazwa produktu	
	SUSZONA CEBULA MIELONA - 2 mm	
Wydanie 1 z 25.05.2020		

1. Parametry jakościowe

- wygląd: biało-kremowy do żółtawej barwy, grys 2 mm
- smak i zapach: typowy dla cebuli
- wilgotność: max. 6,5 %

2. Wartość odżywcza w 100 g produktu

- energia: 347 kcal/ 1450 kJ
- białko: 12 g
- węglowodany: 67 g
- w tym cukry proste: 5,4, g
- tłuszcze: 1 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,22 g
- błonnik pokarmowy: 15 g
- sól: 0,16 g

3. Parametry mikrobiologiczne

- ogólna liczba drobnoustrojów: $\leq 1.000.000$
- Enterobacteriaceae: ≤ 1.000
- E. coli (1g): nieobecne
- Drożdże i pleśnie: ≤ 1.000
- Salmonella (50g): nieobecne
- Bacillus cereus: ≤ 1.000
- Clostridium perfringens: ≤ 100
- Staphylococcus aureus: ≤ 100

4. Dodatki

- brak

5. Przygotowanie

- W gorącej wodzie: włożyć 10 g do 300 ml zimnej wody, gotować przez 10 minut i odstawić na 3 minuty.
- W zimnej wodzie: włożyć 10 g do 150 ml

zimnej wody i odstawić na około 30 minut aby otrzymać produkt o chrupkiej konsystencji.

6. Przechowywanie

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

7. Termin ważności

- 36 miesięcy 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

11. Kraj pochodzenia produktu

- Hiszpania

12. Metoda otrzymywania

- świeża cebula poddawana jest procesowi sortowania, mycia oraz cięcia
- cebula jest ostrożnie suszona gorącym powietrzem

13. Surowiec użyty do produkcji

- Cebula zwyczajna (*Allium cepa* L.)

14. Deklaracja o alergenach

- Naturalna obecność Dwutlenku siarki (SO_2)

15. Deklaracja o pestycydach i zanieczyszczeniach


- zgodność z Rozporządzeniem 1881/2006/WE oraz 396/2005/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 000014628 REGON 145050800
NIP 123-09-94-163

<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielańska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Specification number	
	Product code	ONI7X2V
	Product name	
	DEHYDRATED ONION GROUND 2 mm	
Issue 1 date 25.05.2020		

1. Organoleptic parameters

- appearance: White/White yellowish grit 2 mm
- odour and flavour : Typical
- humidity: max. 6,5 %

2. Nutritional data (100g)

- Energy: 347 kcal/ 1450 kJ
- Proteins: 12 g
- Carbohydrates: 67 g
- sugars: 5,4 g
- Fats: 1 g
- Saturated fats: 0,22 g
- Fiber: 15 g
- Salt: 0,16 g

3. Microbiology

- Total plate count: ≤ 1.000.000
- Enterobacteriaceae: ≤ 1.000
- E. coli (1g): absence
- Mold & Yeast: ≤ 1.000
- Salmonella (50g): absence
- Bacillus cereus: ≤ 1.000
- Clostridium perfringens: ≤ 100
- Staphylococcus aureus: ≤ 100

4. Additives

- free of any additives

5. Preparation

- In hot water: Put 10 g into 300 ml of cold water, let boil for 10 minutes and leave it to stand for 3 minutes.
- In cold water: Put 10 g into 150 ml of cold water and leave it to stand for

approximately 30 minutes for a product with a crispy texture.

6. Storage

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

7. Shelf life

- 36 months if properly stored in the original, unopened packing

8. GMO statement

- Product 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% naturalny

11. Country of origin:

- Spain

12. Process

- Manufactured from onion, selected, washed, peeled, cut and dehydrated.
- then onion is carefully dried with hot air

13. Raw material used for production

- onion (*Allium cepa* L.),

14. Allergen

- Natural presence of Sulfur dioxide (SO₂)

15. Pesticides and contaminants statement

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



Compiled: Radosław Dąbski

Approved: Tomasz Roży

Date: 25.05.2020

DEKLARACJA ALERGENÓW
INFORMATION ABOUT ALLERGENS

Alergen/ Allergen	Obecny w produkcie/ Present in finish product	Zanieczyszczenie krzyżowe/ Cross Contamination
Mleko i produkty pochodne(w tym laktoza) <i>Milk and derived (lactose included)</i>	Nie/No	Nie/No
Jaja i produkty pochodne <i>Eggs and derived products:</i>	Nie/No	Nie/No
Zboża zawierające gluten oraz ich pochodne (i/lub odmiana hybrydowa) (Pszenica, jęczmień, żyto, owies, orkisz, kamut i produkty pochodne) <i>Cereals that contain gluten and derived products (and/or hybrid variety) (Wheat, Barley, Rye, Oats, Spelt, Kamut and derived products)</i>	Nie/No	Nie/No
Orzechy ziemne i ich pochodne <i>Peanut and products</i>	Nie/No	Nie/No
Orzechy i ich pochodne (Migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamia, orzechy australijskie)/ <i>Nuts and derived products (Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashews, Pecan, Brazil nut, Pistachios, Macadamia nuts, Australian walnuts)</i>	Nie/No	Nie/No
Skorupiaki i ich pochodne <i>Shellfish and derived product</i>	Nie/No	Nie/No
Ryby i ich pochodne <i>fish and derived products</i>	Nie/No	Nie/No
Soja i produkty pochodne <i>Soya and derived products</i>	Nie/No	Nie/No
Seler i jego pochodne <i>Celery and derived products</i>	Nie/No	Nie/No
Gorzycza i jej pochodne <i>Mustard and derived products</i>	Nie/No	Nie/No
Sezam i jego pochodne <i>Sesame seeds and derived products</i>	Nie/No	Nie/No
Dwutlenek siarki i siarczyny o stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 g/l, wyrażonych jako SO ₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites with concentrations over 10 mg/kg or 10 g/l, expressed as SO₂</i>	Tak/Yes Naturalna obecność/ Natural Presence	Nie/No
Łubin i jego pochodne <i>Lupin and derived products</i>	Nie/No	Nie/No
Mięczaki i ich pochodne <i>Molluscs and derivatives</i>	Nie/No	Nie/No

Zgodnie z Dyrektywą 2003/89/WE, Dyrektywą 2006/142/WE i rozporządzeniem (UE) 1169/2011/(According to Directive 2003/89/CE, Directive 2006/142/CE and Regulation (EU) 1169/2011)

Opracował/Compiled: Radosław Dąbski
Zatwierdził/Approved: Tomasz Rozy
Data/Date: 28.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Białawska 360/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 000045533 REGON 141680000
NIP 123-09-94-163