


| | | |
|---|--------------------------|---------|
| <p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p>  | Nr specyfikacji | |
| | Kod produktu | ONI8500 |
| | Nazwa produktu | |
| | PROSZEK CEBULOWY LOW BAC | |
| Wydanie 7 z 29.07.2020 | | |

1. Parametry jakościowe

- wygląd: biało-żółtawy proszek
- zapach: charakterystyczny dla cebuli
- smak: charakterystyczny dla cebuli, bez obcych posmaków
- zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie: <0,5 %
- strata masy przy suszeniu: <6 g/100g

2. Wartość odżywcza w 100 g produktu

- energia: 265 kcal/ 1104 kJ
- białko: 10,5 g
- tłuszcz: 0,9 g
- w tym tłuszcze nasycone: 0,3 g
- węglowodany: 35,3 g
- w tym cukry proste: 28,7 g
- błonnik: 36,5 g
- sód: 110 mg
- sól: 280 mg

3. Parametry mikrobiologiczne

- ogólna liczba drobnoustrojów: <100000 jtk/g
- drożdże: <1000 jtk/g
- pleśń: <1000 jtk/g
- *Enterobacteriaceae*: <1000 jtk/g
- *E. coli*: <100 jtk/g
- *Salmonella*: nieobecne w 25 g

4. Dodatki

- brak

5. Opakowanie

- papierowe kartony z polietylenowym wkładem foliowym

6. Przechowywanie

- przechowywać w chłodnych (temperatura max. 25°C), suchych (wilgotność względna max. 70%) i ciemnych pomieszczeniach

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
- nie zawiera w swoim składzie alergenów na tej samej linii produkcyjnej nie występują alergeny
- na terenie zakładu przetwarzany jest seler nie ma możliwości zakażeń krzyżowych

11. Zanieczyszczenia

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

12. Deklaracja o WWA

- zgodność z Rozporządzeniem 1933/2015/WE

13. Deklaracja o pestycydach

- zgodność z Rozporządzeniem 396/2005/WE

14. Status

- 100% naturalny

15. Zgodność z prawem

- produkt zgodny z ustawodawstwem unijnym i niemieckim

16. Surowiec użyty do produkcji

- cebula zwyczajna (*Allium cepa* L.)

17. Kraj pochodzenia surowca/ produktu

- Niemcy

18. Metoda otrzymywania

- świeża cebula poddawana jest procesowi sortowania, mycia oraz cięcia
- cebula jest ostrożnie suszona gorącym powietrzem o temperaturze 60°C
- po procesie czyszczenia surowiec poddawany jest mieleniu a następnie pakowaniu w opakowania jednostkowe - papierowe kartony z polietylenowym wkładem foliowym

19. Zastosowanie


- susz warzywny



Opracował: Magdalena Olczyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 29.07.2020

PREZES ZARZĄDU
[Signature]
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 000016438 REGON 01549990
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 | ONI8500 |
| | Product name | |
| | ROASTED ONION GROUND | |
| Issue, 7 date: 29.07.2020 | | |

1. Organoleptic parameters

- appearance: light to dark brown powder
- odour: characteristic of roasted onion
- flavour: characteristic of roasted onion, not bitter, without the aftertaste of burnt onion
- Ash, acid-insoluble: <1 %
- rehydration factor: 9
- loss on drying: <6,0 g/100g

2. Nutritional values (100 g)

- Energy: 265 kcal/1104 kJ
- Protein: 10,5 g
- Fat: 0,9 g
- Saturated fatty acids: 0,3 g
- Carbohydrates: 35,3 g
- Sugar: 28,7 g
- Sodium: 0,11 g
- Salt: 0,28 g
- Dietary Fiber: 36,5g
- Water content: <6 g

3. Microbiological

- Aerobic mesophilic plate count: <1 000 000 cfu/g
- Yeast < 10 000 cfu/g
- Mould < 10 000 cfu/g
- Enterobacteria: < 1000 cfu/g
- E. coli: <100 cfu/g
- Salmonella: negative in 25 g

4. Additives

- free of any additives

5. Packaging

- paper cartons with a polyethylene foil insert

6. Storage

- The product shall be stored at a temperature of max. 25 °C in a dry place (relative humidity max. 70%) and protected from light. The shrinking foil of the pallet shall be removed immediately after delivery.

7. Shelf life

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

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
- does not contain allergens
- no allergens are present on the same production line
- celery is processed at the plant
- cross-infection is not possible

11. Contaminants

- compliance with EU Regulation No. 1881/2006

12. PAH declaration

- compliance with EU Regulation No. 1933/2015/WE

13. Pesticides declaration

- compliance with EU Regulation No. 396/2005

14. Suitability data

- 100% natural

15. Legal Compliance

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

16. Raw material used for production

- onion (*Allium cepa L.*)

17. Country of origin

- Germany

18. Process:

- fresh onion is sorted, washed and cut
- the onion is carefully dried in hot air at 60°C
- after the cleaning process, the raw material is milled and then packed in unit packages - paper cartons with a polyethylene foil insert

19. Intended use

- dried vegetables



Compiled: Magdalena Olczyk
 Approved: Tomasz Rozy
 Date: 29.07.2020

PREZES ZARZADU
 Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
 ul. Bielawska 36d/43
 05-520 Konstancin-Jeziorna
 KRS 0000166238 REGON 015489960
 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 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>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/Compiled: Magdalena Olczyk
Zatwierdził/Approved: Tomasz Rozy
Data/Date: 29.07.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy
ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielańska 38D/43
05-520 Konstancja-Jeziorna
KRS 0000184638 REGON 014289910
NIP 123-09-94-163