

Essence Sp. z o.o.

ul. Bielawska 36d/43

05 – 520 Konstancin Jeziorna

NIP: 123 – 09 – 94 – 163



Nr specyfikacji

Kod produktu

ONI8590

Nazwa produktu

PROSZEK CEBULOWY PRAŻONY

Wydanie 10 z 14.05.2020

1. Parametry jakościowe

- wygląd: jasno- do ciemnobrązowej barwy proszek
- zapach: charakterystyczny dla prażonej cebuli
- smak: charakterystyczny dla prażonej cebuli, niegorzki, bez posmaku spalonej cebuli
- zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie: <1 %
- współczynnik nawodnienia: 9
- strata przy suszeniu: <6,0 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
- sód: 0,11 g
- sól: 0,28 g
- błonnik: 36,5 g
- zawartość wody: <6 g

3. Parametry mikrobiologiczne

- ogólna liczba tlenowych drobnoustrojów mezofilnych: <1 000 000 cfu/g
- drożdże: <10 000 cfu/g
- pleśń: <10 000 cfu/g
- Enterobacteriaceae: <1 000 cfu/g
- E. coli: <100 cfu/g
- Salmonella: nieobecne w 25 g

4. Dodatki

- brak

5. Przechowywanie

- przechowywać w chłodnych (temperatura max. 25°C), suchych (wilgotność względna max. 70%) 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 Komisji (WE) nr 1881/2006

11. Deklaracja o WWA

- zgodność z Rozporządzeniem 1933/2015/WE

12. Deklaracja o pestycydach

- zgodność z Rozporządzeniem 396/2005/WE

13. Status

- 100% naturalny

14. Zgodność z prawem

- produkt zgodny z ustawodawstwem unijnym i niemieckim

15. Surowiec użyty do produkcji

- cebula zwyczajna (*Allium cepa* L.)

16. Kraj pochodzenia produktu

- Niemcy

17. Metoda otrzymywania

- świeża cebula poddawana jest procesowi sortowania, mycia oraz cięcia
- cebula jest ostrożnie suszona gorącym powietrzem o temperaturze 60°C
- po procesie prażenia gorącym powietrzem o temperaturze około 105°C cebula poddawana jest mieleniu a następnie pakowana jest w opakowania jednostkowe - papierowe kartony z polietylenowym wkładem foliowym



CERTIFICATE
OF REGISTRATION

Certyfikat ten potwierdza, że firma:

ESSENCE SP. Z O.O.

ul. Bielawska 36d/43, 05-520 Konstancin-Jeziorna

posiada

SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWIENIA

zgodny z wymaganiami

BS EN ISO 22000:2005

Zakres rejestracji, jakim objęty jest System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności dotyczy handlu naturalnymi dodatkami do żywności, w tym suszonymi warzywami, przyprawami, oleczkami, olejkami eterycznymi, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Łańcuch żywnościowy: kategoria II

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 16 marca 2012
Ważny do: 13 marca 2015

Data Pierwszej Certyfikacji: 14 marca 2012
Data Bezpiecznej Certyfikacji: 14 marca 2012


Dariusz Singh
Certification Manager


Dariusz Liby
Chief Head – Assurance Services



BSI
ISO 22000



JAS-ANZ
International Accreditation

SAI GLOBAL

Opracował: Radosław Dąbski


Zatwierdził: Tomasz Roży

Data: 14.05.2020

PREZES ZARZĄDU

Tomasz Roży

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164328 NID 0000164328
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	ONI8590
	Product name	
	ROASTED ONION GROUND	
Issue, 10 date: 14.05.2020		

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 Examination

- 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. 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.

6. Shelf life

- Presumed the original packaging is kept, the

shelf-life of the material is, under mentioned conditions, at least 24 months

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. Contaminants

- compliance with EU Regulation No. 1881/2006

11. PAH declaration

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

12. Pesticides declaration

- compliance with EU Regulation No. 396/2005

13. Suitability data

- 100% natural

14. Legal Compliance

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

14. Raw material used for production

- onion (*Allium cepa L.*)

15. Country of origin

- Germany

16. Process:

- fresh onions are sorted, washed and cut
- the onion is carefully dried with hot air at 60°C
- after a process of roasting with hot air at a temperature of about 105°C, the onion is ground and then packed in unit packaging - paper cartons with a polyethylene foil insert



Compiled: Radosław Dąbski
 Approved: Tomasz Rozy
 Date: 14.05.2020

PREZES ZARZĄDU
 Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
 ul. Bielawska 36d/43
 05-520 Konstancin-Jeziorna
 KRS 0000164638 REGON 015498980
 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)
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 sulfit (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: Radosław Dąbski
 Zatwierdził/Approved: Tomasz Rozy
 Data/Date: 14.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy
ESSENCE Sp. z o.o.
 ul. Białawska 36D/43
 05-523 Konstancja-Jeziorna
 KRS 000164638 REGON 146090
 NIP 123-09-04-163