


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	PAC8X10 (TDS – OMM – PIM – 04 – 100)
	Nazwa produktu	
	PAPRYKA OSTRA MIELONA ASTA 100	
Wydanie 5 z 15.07.2020		

1. Parametry jakościowe

- wygląd: proszek barwy pomarańczowej do jasnoczerwonej
- zapach: charakterystyczny dla papryki ostrej
- smak: charakterystyczny dla papryki ostrej
- barwa: 100 ASTA
- ostrość: min. 4500 SHU
- wilgotność: <14 %
- popiół: <10 %
- popiół nierozpuszczalny w HCl: <1 %
- benzo(a)piren: <10 ppb
- suma WWA: <50 ppb
- błonnik: <30 %

2. Wartości odżywcze na 100g:

- Wartość energetyczna – 348 kcal
- Białko – 13,3 g
- Węglowodany – 50,1 g
 - cukier – 9,3 g
 - błonnik – 33,7 g
- Tłuszcz – 21,7 g
 - tłuszcze nasycone: 2,9 g
- Cholesterol : 0,0 mg
- Minerale:
 - Sód – 30,6 mg

3. Metale ciężkie

- kadm: <0,5 ppm
- ołów: <0,5 ppm

4. Aflatoksyny

- Aflatoksyna B1: <5 ppb
- Aflatoksyny (B1 + B2 + G1 + G2): <10 ppb
- Ochrotoksyna A: <20 ppb

5. Parametry mikrobiologiczne

- *Salmonella*: nieobecna w 25g
- *E.coli*: < 10 jtk/g
- *Clostridia* redukujące siarczyny: <1000 jtk/g
- *Listeria monocytogenes*: < 100 jtk/g

6. Składniki:

- Papryka
- Chili (*Capsicum annum*),
- Olej słonecznikowy

7. Opakowanie

- wielowarstwowe torby papierowe
- Polietylenowe lub polipropylenowe torby

8. Przechowywanie

- przechowywać w chłodnym pomieszczeniu, bez dostępu światła, w szczelnych opakowaniach

9. Termin ważności

- 24 miesiące w zalecanych warunkach i opakowaniu

10. Deklaracja GMO

- produkt i surowce użyte do produkcji są wolne od GMO
- zgodność z Rozporządzeniem 1829/2003

11. Informacja o radiacji

- produkt nie był poddany radiacji oraz nie zawiera takich składników

12. Deklaracja o alergenach

- zgodność z WE nr 1169/2011
- nie zawiera alergenów

13. Status

- 100% naturalny

14. Kraj pochodzenia produktu

- Hiszpania, Indie, Peru

15. Deklaracja o pestycydach

- zgodność z Rozporządzeniem 396/2005/WE

16. Zanieczyszczenia:

- Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1881/2006 i jego zmianami

17. Surowiec użyty do produkcji

- papryka roczna (*Capsicum annum* L.)

18. Metoda otrzymywania

- Produkt otrzymany poprzez zmielenie suszonych, dojrzałych oraz umytych owoców papryki

19. Sposób deklaracji

- Papryka mielona suszona

Opracował: Magdalena Olczyk


Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 15.07.2020



PREZES ZARZĄDU
[Signature]
Tomasz Rozy

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

<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Specification number	
	Product code	PAC8X10 (TDS – OMM – PIM – 04 – 100)
	Product name HOT PAPRIKA POWDER 100 ASTA	
	Issue 5, date: 15.07.2020	

1. Physical parameters

- Appearance: Ground appearance, orange to light reddish color
- Taste: fruity spicy taste and flavor characteristic of chili powder
- color: 100 ASTA
- Pungency \geq 4500 SHU
- humidity: $<$ 14%
- ash: $<$ 10%
- insoluble ash in HCl: $<$ 1%
- benzo (a) pyrene: $<$ 10 ppb
- polycyclic aromatic hydrocarbons total: $<$ 50 ppb
- Crude Fiber: $<$ 30 %

2. Nutritional data per 100g of product

- Energy: 348 kcal
- Carbohydrates: 50,1g
 - Sugar: 9,3 g
 - Fibre: 33,7 g
- Fats: 21,7 g
 - Saturated: 2,9 g
- Cholesterol : 0,0 mg
- Proteins: 13,3 g
- Minerals:
- Sodium: 30,6 mg

3. Heavy metals

- cadmium: $<$ 0.5 ppm
- lead: $<$ 0.5 ppm

4. Aflatoxins

- Ochratoxin A $<$ 20 ppb
- Aflatoxin B1 $<$ 5 ppb
- Total Aflatoxin (B1+B2+G1+G2) $<$ 10ppb

5. Microbiology

- *E. coli* $<$ 10 cfu/g
- *Clostridium Sulfite* $<$ 1000 cfu/g
- *Salmonella* absent in 25g
- *Listeria monocytogenes* $<$ 100 cfu/g

6. Ingredients:

- Paprika
- Chili (*Capsicum annum*),
- Sunflower oil

7. Package

- multilayer paper bags
- Bags Polyethylene or polypropylene bags

8. Storage

- Store in a cool, dry and dark place

9. Shelf life

- 24 months if properly stored in the original packing

10. GMO statement

- GMO-free, according to Regulation (UE) N° 1829/2003 and its modifications

11. Ionizing radiation statement

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

12. Allergen

- Allergen-free
- compliance with EC No. 1169/2011

13. Suitability data

- 100% natural

14. Country of origin:

- India, Peru, Spain

15. Pesticide residue

- complies with EU 396/2005 and as amended

16. Contaminants:

- According to Regulation (EC) N° 1881/2006 and its modifications

17. Raw material used for production

- bell pepper (*Capsicum annum* L.)

18. Preparation method

- Product obtained by grinding dried, ripe and washed pepper fruits

19. Method of declaration

- Dried ground peppers

Compiled: Magdalena Olczyk

Approved: Tomasz Rozy

Date: 15.07.2020



PREZES ZARZADU
Tomasz Rozy

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

DEKLARACJA ALERGENÓW
INFORMATION ABOUT ALLERGENS

Alergen/ Allergen	Użyty do produkcji materiału <i>Present in finish product</i>	Występuje w fabryce Used in line or factory
Zboża zawierające gluten oraz ich pochodne Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof	Nie NO	Nie NO
Skorupiaki i ich pochodne <i>Crustaceans and products thereof;</i>	Nie NO	Nie NO
Jaja i produkty pochodne <i>Eggs and products thereof</i>	Nie NO	Nie NO
Ryby i ich pochodne <i>Fish and products thereof</i>	Nie NO	Nie NO
Orzechy i ich pochodne <i>Peanuts and products thereof</i>	Nie NO	Nie NO
Soja i produkty pochodne <i>Soybeans and products thereof</i>	Nie NO	Nie NO
Mleko i produkty pochodne Milk and products thereof (including lactose),	Nie NO	Nie NO
Orzechy ziemne i ich pochodne Peanuts and products thereof	Nie NO	Nie NO
Seler i jego pochodne <i>Celery and products thereof;</i>	Nie NO	Nie NO
Gorczyca i jej pochodne Mustard and products thereof	Nie NO	Nie NO
Sezam i jego pochodne <i>Sesame seeds and products thereof;</i>	Nie NO	Nie NO
Dwutlenek siarki i siarczany >10 ppm <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2</i>	Nie NO	Nie NO
Łubin i jego pochodne Lupin and products thereof	Nie NO	Nie NO
Mięczaki i ich pochodne Molluscs and products thereof	Nie NO	Nie NO

Opracował/ Compiled: Magdalena Olczyk
Zatwierdził/ Approved: Tomasz Rozy
Data/Date: 15.07.2020


PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy
ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 38/143
05-523 Konstancin-Jeziorna
KRS 000046638 NIDZIN 15160000
NIP 123-09-04-163