


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	<b>PAP7503</b>
	Nazwa produktu	
	<b>PAPRYKA CZERWONA PŁATKI 3 mm</b>	
Wydanie 4 z 24.07.2020		

### 1. Parametry jakościowe

- ⤴ wygląd: płatki 3 mm barwy czerwonej bez spalonych części
- ⤴ zapach: charakterystyczny dla papryki
- ⤴ smak: charakterystyczny dla papryki, nieostry
- ⤴ zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie: max. 0,5 %
- ⤴ utrata masy podczas suszenia: 7%

### 2. Wartość odżywcza w 100 g produktu

- ⤴ energia: 340 kcal/ 1425 kJ
- ⤴ białko: 10,4 g
- ⤴ tłuszcz: 4 g
- ⤴ w tym nasycone kw. tłuszczowe: 0,7 g
- ⤴ węglowodany: 51,2 g
- ⤴ w tym węglowodany proste: 51,2 g
- ⤴ błonnik pokarmowy: 28,7 g
- ⤴ sód: 0,04 g
- ⤴ sól: 0,102g

### 3. Parametry mikrobiologiczne

- ⤴ ogólna liczba drobnoustrojów: <math>10^6</math> jtk/g
- ⤴ drożdże: <math>10^4</math> jtk/g
- ⤴ pleśń: <math>10^4</math> jtk/g
- ⤴ *Enterobacteriaceae*: <math>10^3</math> cfu/g
- ⤴ *E. coli*: <math>100</math> cfu/g
- ⤴ *Salmonella*: nieobecna w 25g

### 4. Dodatki

- ⤴ Brak

### 5. Opakowanie:

- ppb
- karton z poly-inlinerem

### 6. Przechowywanie

- ⤴ przechowywać w chłodnych, suchych 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 (<math>20</math> ppm) i jego pochodnych

### 11. Zanieczyszczenia:

- Zanieczyszczenia zgodnie z rozporządzeniem UE 1881/2006

### 12. Pozostałości pestycydów:

- jest zgodny z UE 396/2005 i z późniejszymi zmianami

### 13. Zgodność z prawem

- ⤴ produkt zgodny z ustawodawstwem unijnym i niemieckim

### 14. Status

- ⤴ 100% naturalny

### 15. Surowiec użyty do produkcji

- ⤴ papryka roczna (*Capsicum annum* L.)

### 16. Kraj pochodzenia produktu

- ⤴ Niemcy

### 17. Metoda otrzymywania


- ⤴ świeża papryka roczna poddawana jest procesom sortowania oraz czyszczenia
- ⤴ papryka jest ostrożnie suszona gorącym powietrzem o temperaturze 60°C a następnie cięta i przesiewana



Opracował: Magdalena Olczyk  
Zatwierdził: Tomasz Rozy  
Data: 24.07.2020

PREZES ZARZĄDU  
*Tomasz Rozy*

**ESSENCE** Sp. z o.o.  
ul. Bielawska 36d/43  
05-520 Konstancin-Jeziorna  
KRS 0000164638 REGON 015486960  
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	<b>PAP7503</b>
	Product name	
	<b>RED BELLED PEPPER FLAKES 3MM</b>	
Issue 4, date: 24.07.2020		

### 1. Organoleptic, physical parameters

- ⤴ appearance: flakes (3mm)
- ⤴ colour: intensive red without Any burnt pieces
- ⤴ odor: characteristic of paprika, aromatic
- ⤴ flavour: characteristic of paprika, not hot in taste
- ⤴ acid insoluble ash: max. 0,5%
- ⤴ loss of drying: 7%

### 2. Nutritional data (100g)

- Energy: 340 kcal / 1425kJ
- Carbohydrates: 51,2 g  
- therefor sugar: 51,2g
- Fats: 4g  
- saturated fatty acids: 0,7 g
- Proteins: 10,4g
- Fibre: 28,7 g
- Sodium: 0,04g
- Salt: 0,102g

### 3. Microbiology

- Total count: < 10<sup>6</sup> cfu/g
- Yeast: < 10<sup>4</sup> cfu/g
- Mould: < 10<sup>4</sup> cfu/g
- *Enterobacteriaceae*: < 10<sup>3</sup> cfu/g
- *E.coli*: <100 cfu/g
- *Slamonella*: absent in 25g

### 4. Additives

- ⤴ free of any additives

### 5. Package

- ⤴ new ppb
- ⤴ carton with poly-inliner

### 6. Storage

- ⤴ store in full, tight containers in a cool dry and dark place, protected form light and

oxidation

### 7. Shelf life

- ⤴ 24 months if properly stored in the original packing

### 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

### 11. Pollution:

- Pollution according to EU regulation 1881/2006

### 12. Pesticide residue

- ⤴ complies with EU 396/2005 and as amended

### 13. Legal Compliance

- product compliant with EU and German legislation

### 14. Suitability data

- ⤴ 100% natural

### 15. Botanical name

- ⤴ *Capsicum Annuum*

### 16. Country of origin:

- ⤴ Germany

### 17. Process

- ⤴ The raw material is carefully dried with hot air of about 60 °C, in order to preserve the vitamins, minerals and nutrients. Then follows the cleaning procedure.
- ⤴ The cleaned material is cut to flakes



Compiled: Magdalena Olczyk  
Approved: Tomasz Rozy  
Date: 24.07.2020

PREZES ZARZADU  
*Tomasz Rozy*

**ESSENCE Sp. z o.o.**  
ul. Bielawska 36d/43  
05-520 Konstancin-Jeziorna  
KRS 0000144638 REGON 015496960  
NIP 123-09-94-163

**DEKLARACJA ALERGENÓW**  
**INFORMATION ABOUT ALLERGENS**

<b>Alergen/ Allergen</b>	<b>Użyty do produkcji materiału/ Present in finish product</b>	<b>Występuje w fabryce</b>
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 Soya and products thereof	Nie/No	Nie/No
Mleko i produkty pochodne milk and milk products	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 (1ppm 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>sulphur dioxide and sulfite (SO2) &gt; 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: Magdalena Olczyk  
Zatwierdził: Tomasz Rozy  
Data: 24.07.2020

PREZES ZARZĄDU  
*Tomasz Rozy*

**ESSENCE** Sp. z o.o.  
ul. Działowska 303/43  
05-320 Konstancin-Jeziorna  
KRS 000164339 REGON 175499950  
NIP 123-09-04-163