


<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>PUM7511</b>
	Nazwa produktu	
	<b>DYNIA KOSTKA</b>	
Wydanie 3 z 14.05.2020		

### 1. Parametry jakościowe

- wygląd: pomarańczowa do czerwonej barwy kostka
- zapach: charakterystyczny dla dyni
- smak: charakterystyczny dla dyni
- zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie: <1 %
- strata przy suszeniu <6 g/100
- współczynnik nawodnienia: 10

### 2. Wartość odżywcza w 100 g produktu

- wartość energetyczna: 283 kcal / 1189 kJ
- białko: 11,0 g
- tłuszcz: 1,3 g
- w tym tłuszcze nasycone: 0,4 g
- węglowodany: 45,9 g
- w tym cukry: 38,6 g
- błonnik pokarmowy: 21,6 g
- sód: 0,03 g
- sól: 0,077 g

### 3. Parametry mikrobiologiczne

- ogólna liczba drobnoustrojów: <1 000 000 cfu/g
- drożdże: <1000 cfu/g
- pleśnie: <1000 cfu/g
- Enterobacteriaceae: <1000 cfu/g
- E. coli: <100 cfu/g
- Salmonella: nie obecna w 25g

### 4. Przechowywanie

- przechowywać w chłodnych (temperatura maksymalna 25°C), suchych (wilgotność względna max. 70%) i ciemnych pomieszczeniach. Folię termokurczliwą na palecie należy usunąć natychmiast po dostawie.

### 5. Termin ważności

- 24 miesiące w zalecanych warunkach i opakowaniu

### 6. Deklaracja GMO

- produkt i surowce użyte do produkcji są wolne od GMO

### 7. Informacja o radiacji

- produkt nie był poddany radiacji oraz nie zawiera takich składników

### 8. Deklaracja o alergenach

- może zawierać śladowe ilości selera (<20 ppm) i jego pochodnych

### 9. Status

- 100% naturalny

### 11. Deklaracja o pestycydach

- zgodność z Rozporządzeniem 396/2005/WE

### 12. Zanieczyszczenia

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

### 13. Zgodność z prawem

- produkt zgodny z ustawodawstwem unijnym i niemieckim

### 14. Surowiec użyty do produkcji

- dynia zwyczajna (*Cucurbita pepo* L.)

### 15. Kraj pochodzenia produktu

- Niemcy

### 13. Metoda otrzymywania


- świeża dynia jest poddawana procesom czyszczenia, mycia, obierania, drylowania oraz cięcia
- dynia jest ostrożnie suszona gorącym powietrzem o temperaturze 60°C a następnie cięta w kostkę
- susz pakowany jest w opakowania jednostkowe – kartony z polietylenowym wkładem foliowym



Opracował: Radosław Dąbski  
Zatwierdził: Tomasz Rozy  
Data: 14.05.2020

PREZES ZARZĄDU  
Tomasz Rozy  
ESSENCE Sp. z o.o.  
ul. Bielawska 36d/43  
05-520 Konstancin Jeziorna  
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	<b>PUM7511</b>
	Product name	
	<b>PUMPKIN CUBES</b>	
Issue, 3 date: 14.05.2020		

### 1. Organoleptic parameters

- appearance: orange to red cubes
- odour: characteristic of pumpkin
- flavour: characteristic of pumpkin
- Ash, acid-insoluble: <1 %
- loss on drying <6 g /100g
- rehydration factor: 10

### 2. Nutritional values (100 g)

- Energy: 283 kcal/1189 kJ
- Protein: 11 g
- Fat: 1,3 g
- Saturated fatty acids: 0,4 g
- Carbohydrates: 45,9 g
- Sugar: 38,6 g
- Dietary Fiber: 21,6g
- Sodium: 0,03 g
- Salt: 0,077 g

### 3. Microbiological Examination

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

### 4.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.

### 5.Shelflife

- Presumed the original packaging is kept, the shelf-life of the material is, under mentioned

conditions, at least 24 months

### 6. GMO statement

- this product and the raw material used to produce said product are free from GMO

### 7. Ionizing radiation statement

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

### 8. Allergen

- may contain traces of celery (<20 ppm) and its derivatives

### 9. Suitability data

- 100% natural

### 11. Pesticides declaration

- compliance with EU Regulation No. 396/2005

### 12. Contaminants

- compliance with EU Regulation No. 1881/2006

### 13. Legal Compliance

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

### 14. Raw material used for production

- Pumpkin (*Cucurbita pepo* L.)

### 15. Country of origin

- Germany

### 16. Process:

- Fresh pumpkin is cleaned, washed, peeled, pitted and cut
- the pumpkin is carefully dried with hot air at 60°C and then cut into cubes
- and then packed in unit packaging - paper cartons with a polyethylene foil insert



Compiled: Radosław Dąbski  
 Approved: Tomasz Rozy  
 Date: 14.05.2020

*[Signature]*  
 PREZES ZARZĄDU  
 Tomasz Rozy

**ESSENCE** Sp. z o.o.  
 ul. Bielawska 36d/43  
 05-520 Konstancin-Jeziorna  
 KRS 0000164538 REGON 01548990  
 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 <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) &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/Compiled: Radosław Dąbski  
Zatwierdził/Approved: Tomasz Rozy  
Data/Date: 14.05.2020

PREZES ZARZĄDU  
*(Dziwny)*  
Tomasz Rozy

**ESSENCE** Sp. z o.o.  
ul. Bielawska 30/343  
05-520 Konstancin-Jeziorna  
KRS 00000000000000000000  
NIP 123-09-04-103