


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	PUM8500
	Nazwa produktu	
	PROSZEK DYNIOWY	
Wydanie 6 z 22.05.2020		

1. Parametry jakościowe

- wygląd: pomarańczowy do czerwonej barwy proszek
- zapach: charakterystyczny dla dyni
- smak: charakterystyczny dla dyni

2. Wymagania fizyko – chemiczne

- zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie: max. 1,0 %
- strata przy suszeniu: <6,0

3. Wartość odżywcza w 100 g produktu

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

4. Parametry mikrobiologiczne

- ogólna liczba drobnoustrojów: 1.000.000 cfu/g
- drożdże: <1.000 cfu/g
- pleśnie: <1.000 cfu/g
- Enterobacteriaceae: <1.000 cfu/g
- E. coli: <100 cfu/g
- Salmonella: nieobecna w 25g

5. Dodatki

- brak

6. Przechowywanie

- przechowywać temperaturze max. 25°C i chronić od światła

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

11. Zanieczyszczenia

- zgodność z Rozporządzeniem 1881/2006/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

- dynia zwyczajna (*Cucurbita pepo* L.)

16. Kraj pochodzenia surowca

- Uzbekistan

17. 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 mielony
- proszek pakowany jest w opakowania jednostkowe – kartony z polietylenowym wkładem foliowym

Opracował: Radosław Dąbski


Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 22.05.2020



PREZES ZARZADU
[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	PUM8500
	Product name	
	PUMPKIN POWDER	
Issue 6, date: 22.05.2020		

1. Organoleptic parameters

- appearance: orange to red powder
- odour: characteristic of pumpkin
- flavour: characteristic of pumpkin

2. Physical/ Chemical parameters

- loss of drying: <6,0

3. Nutritional data (100g)

- Energy: 283 kcal / 1189 kJ
- Proteins: 11 g
- Fats: 1,3 g
- saturated fatty acid: 0,4 g
- Carbohydrates: 45,9 g
- sugar : 38,6 g
- Fibre: 21,6 g
- Sodium: 0,03 g
- Salt: 0,077 g

4. Microbiology

- Aerobic mesophilic plate count: < 1.000.000 cfu/g
- Yeast: <1.000 cfu/g
- Mould: <1.000 cfu/g
- Enterobacteriaceae: < 1.000 cfu/g
- E.coli: <100 cfu/g
- Salmonella: absent in 25g

5. Additives

- free of any additives

6. Storage

- The product shall be stored at a temperature of max. 25 °C and protected from light.

7. Shelf life

- 24 months if properly stored in the original packaging

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. Contaminants

- compliance with EU Regulation No. 1881/2006

12. Pesticides declaration

- compliance with EU Regulation No. 396/2005/WE

13. Suitability data

- 100% natural

14. Legal Compliance

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

15. Raw material used for production

- Pumpkin (*Cucurbita pepo* L.)

16. Country of origin:

- Uzbekistan

17. Process

- the fresh pumpkin is cleaned, washed, peeled, stoned and cut
- the pumpkin is carefully dried with hot air at 60°C and then ground
- the powder is packed in individual packages - cartons with a polyethylene foil insert



Compiled: Radosław Dąbski
Approved: Tomasz Rozy
Date: 22.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015489980
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 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 celery products</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>sulphur 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: Radosław Dąbski
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 22.05.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy
ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 28B/43
00-320 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000165530 REGON 141660000
NIP 123-09-04-163