


<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>RBE8500</b>
	Nazwa produktu	
	<b>BURAK MIELONY</b>	
Wydanie 3 z 29.07.2020		

### 1. Parametry jakościowe

- wygląd: proszek koloru czerwonego do ciemnoczerwonego, bez spalonych części
- smak: typowy dla suszonego buraka, bez obcych posmaków
- zapach: typowy dla suszonego buraka, bez obcych zapachów
- utrata masy podczas suszenia: max. 6 %
- popiół nierozpuszczalny w 10% HCl: <1 %

### 3. Wartość odżywcza w 100 g

- energia: 1346 kJ/ 319 kcal
- tłuszcz: 0,7 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,2 g
- węglowodany: 58,7 g
- w tym cukier: 58,7 g
- białko: 10,7 g
- błonnik: 17,5 g
- sód: 0,4 g
- sól: 1,1 g
- źródło danych: Bundeslebensmittelschlüssel

### 4. Parametry mikrobiologiczne

- ogólna liczba drobnoustrojów: <1.000.000 jtk/g
- Enterobakterie: <1.000 jtk/g
- E. coli*: <100 jtk/g
- pleśnie: <1.000 jtk/g
- drożdże: <1.000 jtk/g
- Salmonella*: nieobecne w 25 g

### 5. Opakowanie

- karton z wkładką polietylenową

### 6. Przechowywanie

- przechowywać w suchych pomieszczeniach w temperaturze max. 25°C i wilgotności

max. 70 %

### 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

- zgodność z Rozporządzeniem 1169/2011/WE
- może zawierać śladowe ilości selera (<20 ppm) i jego pochodnych

### 11. Status

- 100% naturalny

### 12. Deklaracja o pestycydach

- zgodność z Rozporządzeniem 396/2005/WE

### 13. Zawartość metali ciężkich

- zgodność z Rozporządzeniem 1881/2006/WE

### 14. Metoda otrzymywania

- burak poddawany jest wielokrotnemu myciu i czyszczeniu
- kamienie i inne zanieczyszczenia są separowane
- produkt jest suszony gorącym powietrzem a następnie mielony

### 15. Kraj pochodzenia produktu

- Niemcy

### 16. Surowiec użyty do produkcji


- Burak ćwikłowy (*Beta vulgaris L.*)



Opracował: Magdalena Olczyk  
Zatwierdził: Tomasz Rozy  
Data: 29.07.2020

PREZES ZARZĄDU  
Tomasz Rozy

**ESSENCE** Sp. z o.o.  
ul. Bielawska 36D/43  
05-520 Konstancin-Jeziorna  
KRS 0000164638 REGON 015499960  
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	RBE8500
	Product name	
	RED BEETROOT POWDER	
Issue 3, date: 29.07.2020		

### 1. Organoleptic and Quality parameters

- appearance: red to dark red powder, no burnt parts
- taste: typical of dried beetroot, without any foreign aftertaste
- Aroma: typical of dried beetroot, no foreign smells
- Loss on drying: < 6 %
- Ash, acid-insoluble: < 1%

### 2. Nutritional value per 100 g

- energy: 1346 kJ / 319 kcal
- fat: 0.7 g
- including saturated fatty acids: 0.2 g
- carbohydrates: 58.7 g
- sugar: 58.7 g
- protein: 10.7 g
- fiber: 17.5 g
- sodium: 0.4 g
- salt: 1.1 g

### 4. Microbiological paramets :

- Aerobic mesophilic plate countt: <1000000cfu/g
- Yeast < 1000 cfu/g
- Mould < 1000 cfu/g
- Enterobacteria: < 1000 cfu/g
- *E. coli*: <100 cfu/g
- *Salmonella*: negative in 25 g

### 5. Packaging

- cardboard box with a polyethylene insert

### 6. Storage

- store in dry rooms at max. 25 ° C and humidity of max. 70%

### 7. Shelf life

- best before 24 months under the specified storage conditions

### 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
- compliance with Regulation 1169/2011/EC

### 11. Suitability data

- 100% natural

### 12. Contaminants:

- conf. to Regulation EU 1881/2006 and amendments at the date of delivery

### 13. Pesticide residue

- complies with EU 396/2005 and as amended

### 14. Process

- beetroot is repeatedly washed and cleaned
- stones and other debris are separated
- the product is dried with hot air and then ground

### 15. Country of origin:

- Germany

### 16. Raw material used for production

- Red beet (*Beta vulgaris* L.)



**CERTIFICATE OF REGISTRATION**

Certyfikat ten potwierdza, że firma:

**ESSENCE SP. Z O.O.**  
ul. Bielawska 36D/43, 05-520 Konstancin-Jeziorna  
posiada  
SYSTEM ZARZADZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOCICI  
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 H

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 18 marca 2012      Data Pierwszej Certyfikacji: 14 marca 2012  
Ważny do: 13 marca 2015      Data Kolejnej Certyfikacji: 14 marca 2012

        
Czesław Szabo      Duncan Lilley  
Certyfikat Manager      Global Head - Assurance Services

Compiled: Magdalena Olczyk  
Approved: Tomasz Rozy  
Date: 29.07.2020

PREZES ZARZADU  
  
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**

<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)
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>sulphor 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/Compiled: Magdalena Olczyk  
Zatwierdził/Approved: Tomasz Rozy  
Data/Date: 29.07.2020

PREZES ZARZĄDU  
*Tomasz Rozy*  
**ESSENCE** Sp. z o.o.  
ul. Bielańska 38D/43  
05-520 Konstancja-Jeziorna  
KRS 0000184638 REGON 014289910  
NIP 123-09-94-163