


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	RBE8900
	Nazwa produktu	
	BURAK CZERWONY PROSZEK 0 – 0,2 mm	
Wydanie 4 z 03.06.2020		

1. Parametry jakościowe

- wygląd: jednorodny, sypki proszek, kolor czerwony do ciemnego fioletu, bez spalonych części
- smak: typowy dla suszonego buraka, bez obcych posmaków
- zapach: typowy dla suszonego buraka, bez obcych zapachów
- gęstość nasypowa: około 600 g/l

2. Wartości odżywcze:

- energia : 1294,77 kJ/100 g
o 306,96 kcal/ 100g
- tłuszcz: 0,22g/100g
- tłuszcze nasycone: 0,05g/100g
- węglowodany: 56,06g/100g
- w tym cukry: 13,6g/100g
- białko: 10,65 g/100g
- sól: 0,95g/100g
- błonnik: 19,07g/100g

3. Wymagania fizyko – chemiczne

- wilgotność: max. 6 %
- popiół nierozpuszczalny w 10% HCl: max. 0,3 %
- rozmiar: <0,2 mm

4. Parametry mikrobiologiczne

- ogólna liczba drobnoustrojów: max. 100000 jtk/g
- bakterie z grupy coli: max. 100 jtk/g
- *E. coli*: max. 10 jtk/g
- pleśnie: max. 500 jtk/g
- *Salmonella*: nieobecne w 25 g

5. Opakowanie

- papierowe worki z wkładką polietylenową

6. Przechowywanie

- przechowywać w suchych

pomieszczeniach w temperaturze około 25°C

7. Termin ważności

- 12 miesięcy 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 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
- suszenie gorącym powietrzem w podajnikowym piecu suszarniczym

15. Kraj pochodzenia produktu

- Polska

16. Surowiec użyty do produkcji

- Burak ćwikłowy (*Beta vulgaris L.*)




Opracował: Magdalena Olczyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 03.06.2020

PREZES ZARZĄDU
[Signature]
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 000164638 REGON 016499960
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	RBE8900
	Product name	
	RED BEETROOT POWDER 0-0,2 mm	
Issue 4, date: 03.06.2020		

1. Organoleptic quality

- appearance: powder, red to dark purple, without burnt parts
- taste: typical for dried beetroot
- aroma: typical for dried beetroot
- bulk density: about 600 g / l

2. Nutritional values:

- energy: 1294,77 kJ/100 g
 - 306,96 kcal/ 100g
- fat: 0,22g/100g
- saturated fat: 0,05g/100g
- carbohydrates: 56,06g/100g
- including sugars: 13,6g/100g
- protein: 10,65 g / 100g
- salt: 0,95 g / 100g
- fiber: 19,07 g / 100g

3. Physicochemical quality

- humidity: max. 6%
- Ash insoluble in 10% HCl: max. 0.3%
- size: <0,2 mm

4. Microbiological parameters

- total number of microorganisms: max. 100,000 cfu / g
- coliforms: max. 100 cfu / g
- E. coli: max. 10 cfu / g
- molds: max. 500 cfu / g
- Salmonella: absent in 25 g

5. Packagin

- paper bags with a polyethylene liner

6. Storage

- store in dry rooms at a temperature of about 25°C

7. Shelf life

- 12 months in recommended conditions and packaging

8. GMO

- the product and raw materials used for production are GMO-free

9. Ionizing radiation statement

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

10. Allergen declaration

- compliance with Regulation 1169/2011 / EC
- may contain traces of celery and its derivatives

11. Status

- 100% natural

12. Pesticide declaration

- compliance with Regulation 396/2005 / EC

13. Heavy metal content

- compliance with Regulation 1881/2006 / EC

14. Proces

- after drying, the material is ground

15. Botanical name

- *Beta vulgaris L.*

16. Country of origin

Poland

Compiled: Magdalena Olczyk

Approved: Tomasz Rozy

Date: 03.06.2020



PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36d/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000154638 REGON 615499960
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 <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
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/ Compiled: Magdalena Olczyk
Zatwierdził/ Approved: Tomasz Rozy
Data/Date: 03.06.2020

PREZES ZARZĄDU
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 Konstancin-Jeziorna
KRS 0000164638 REGON 015499960
NIP 123-09-94-103