


<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>TOM8C00 (NT300)</b>
	Nazwa produktu	
	<b>PROSZEK POMIDOROWY CB</b>	
Wydanie 7 z 11.05.2020		

### 1. Parametry jakościowe

- wygląd: proszek barwy czerwonej typowej dla pomidora
- smak i zapach: typowy dla świeżych pomidorów, bez obcych zapachów i posmaków
- wielkość cząstek: <0,9 mm

### 2. Wymagania fizyko – chemiczne

- wilgotność (% Karl Fisher): max. 4 %
- kwaskowość (kwas cytrynowy): min. 5-9,5 %
- kolor (Gardner/ hunter lab scale): min. 2,1
- popiół ogółem (550°C, 4H): max. 10 %
- konsystencja (Bostwick): min. 6,0
- pH: max. 4,5
- likopen : min. 1500 ppm

### 3. Wartość odżywcza w 100 g produktu

- energia: 324 kcal/ 1356 kJ
- białko: 15,10 g
- węglowodany: 55 g
- w tym cukry proste i redukujące: 45,30 g
- tłuszcz: 1,01 g
- w tym tłuszcze nasycone: 0,25 g
- w tym tłuszcze jednonienasycone: 0,18 g
- w tym tłuszcze wielonienasycone: 0,62 g
- sól: 0,55g
- sód: 0,22g
- kwasy tłuszczowe (*trans*): nieobecne
- błonnik: 17,20 g

### 4. Parametry mikrobiologiczne

- ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych: <200 jtk/g
- ogólna liczba drożdży i pleśni: ≤100 jtk/g
- Lactobacillus*: ≤100 jtk/g
- Enterobacteriaceae*: ≤10 jtk/g
- E. coli*: ≤10 jtk/g
- Salmonella*: nieobecne w 25 g
- Listeria Monocytogenes*: nieobecne w 25g

### 5. Zanieczyszczenia

- szkodniki oraz ich pozostałości: nieobecne
- zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne: nieobecne

### 6. Opakowanie

- papierowe kartony z polietylenowym wkładem foliowym
- opakowanie przeznaczone jest do kontaktu z żywnością i spełnia wymagania zgodnie z Rozporządzeniem WE/1935/2004

### 7. Przechowywanie

- przechowywać w pomieszczeniach suchych, chłodnych, bez dostępu światła

### 8. Termin ważności

- 12 miesięcy w zalecanych warunkach i opakowaniu

### 9. Deklaracja GMO

- produkt i surowce użyte do produkcji są wolne od GMO

### 10. Informacja o radiacji

- produkt nie był poddany radiacji oraz nie zawiera takich składników

### 11. Deklaracja o alergenach

- zgodność z WE nr 1169/2011
- nie zawiera alergenów

### 12. Status

- 100% naturalny
- Żywność Koszerna
- Żywność Halal

### 13. Deklaracja o pestycydach

- zgodność z Rozporządzeniem 396/2005/WE

### 14. Zawartość metali ciężkich

- zgodność z Rozporządzeniem 1881/2006/WE

### 15. Deklaracja o WWA

- zgodność z Rozporządzeniem 1933/2015/WE

### 16. Metoda otrzymania

- świeże pomidory są sortowane, myte i rozgniatane
- w warunkach próżniowych następuje koncentracja soku pomidorowego oraz jego suszenie – powstaje proszek pomidorowy
- w trakcie procesu produkcyjnego stosowane są metal detektory dla: żelaza o średnicy 1mm, dla niemetali o średnicy 1mm, dla stali nierdzewnej o średnicy 1,5 mm

### 17. Przeznaczenie

- składnik do produkcji sosów, zup, przekąsek, dań domowych
- ze względu na warunki produkcji oraz użyte składniki może stanowić składnik produktów spożywczych dla: wegetarian, diabetyków oraz chorych na celiakię

### 18. Kraj pochodzenia produktu

- Hiszpania

### 19. Skład

- 100% pomidora w pomidorze

### 20. Warunki transportu

- czyste środki transportu przystosowane do spedycji wyrobów spożywczych

Opracował: Magdalena Olczyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 11.05.2020



PREZES ZARZĄDU  
Tomasz Rozy

ESSENCE Sp. z o.o.  
ul. Bielawska 36d/43  
05-520 Konstancin-Jeziorna  
KRS 0000164638 REGON 015490990  
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

**TOM8C00 (NT300)**

Product name

**TOMATO POWDER COLD BREAK**

Issue 7, date: 11.05.2020

### 1. Process

- Product obtained with fresh tomatoes, sorter-washed
- After concentration of mashed tomatoes under vacuum, the powder is obtained by filtermat technology.

### 2. Organoleptic parameters

- appearance: free flowing powder
- colour: red, characteristic of tomatoes
- odour: characteristic of fresh tomatoes
- flavour: characteristic of fresh tomatoes

### 3. Physical parameters

- moisture (%Karl Fischer): max. 4%
- acidity (%citric acid monohydrate): min.5-9,5%
- colour (Gardner/hunter lab scale): min. 2,1
- total ash (% 550°C, 4H): max.10
- consistency (bostwick): min. 6,0
- pH: max. 4,5
- particle size: <0,9 mm

### 4. Nutritional data per 100g of product

- Energy: 324 kcal/ 1356 kJ
- Carbohydrates: 55 g
- Sugar: 45,30 g
- Fats: 1,01 g
- Saturated: 0,25 g
- Monosaturated: 0,18 g
- Polinsaturated: 0,62g
- Fibre: 17,20 g
- Proteins: 15.10 g
- Sodium: 0,22 g
- Salt: 0,55g

### 5. Microbiology

- Total count:  $\leq 200$  cfu/g
- Yeast and mould:  $\leq 100$  cfu/g
- *Enterobacteriaceae*:  $\leq 10$  cfu/g
- *E.coli*: absent in 1g

- *Lactobacillus*:  $\leq 100$  cfu/g
- *Listeria Monocytogenes*: absent in 25g

### 6. Additives

- free of any additives

### 7. Package

- cardboard box with PE bag

### 8. Storage

- store in a cool and dry place

### 9. Shelf life

- 12 months if properly stored in the original packing

### 10. GMO statement

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

### 11. Ionizing radiation statement

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

### 12. Allergen

- complies with Directive 1169/2011 and ALBA - List

### 13. Pesticide residue

- complies with EU 396/2005 and as amended

### 14. Heavy metals

- complies with EU 1881/2006

### 15. Product country of origin

- Spain

### 16. Suitability data

- 100% natural
- Kosher
- Halal

### 17. Intended uses

- Base ingredient for the preparation of sauces, soup, snacks, prepared meals
- Because of their conditions of preparation and ingredients used, the tomato is given for feeding the population in general and special diets: Vegetarians, Diabetic, Celia



CERTIFICATE  
OF REGISTRATION

Certyfikat ten potwierdza, że firma:

**ESSENCE SP. Z O.O.**

ul. Bielawska 36d/43, 05-520 Konstancin-Jeziorna

posiada

SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWIŃCZOŚCI

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 saszetkami, przyprawami, olejkami, sokami, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Łańcuch żywnościowy: kategoria II

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 16 marca 2012

Ważny do: 13 marca 2015

Data Pierwszej Certyfikacji: 14 marca 2012

Data Ostatniej Certyfikacji: 14 marca 2012

Oskar Sobiech  
Certification Manager

Duncan Libby  
Global Head - Assurance Services



Compiled: Magdalena Olczyk

Approved: Tomasz Rozy

Date: 11.05.2020

PREZES ZARZĄDU  
Tomasz Rozy

**ESSENCE** Sp. z o.o.  
ul. Bielawska 36d/43  
05-520 Konstancin-Jeziorna  
KRS 000016426 REGON 01549880  
NIP 123-09-94-163

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

<b>Alergen/ Allergen</b>	<b>Użyty do produkcji materiału <i>Present in finish product</i></b>	<b>Występuje w fabryce <i>Used in line or factory</i></b>
Zboża zawierające gluten oraz ich pochodne <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	Nie NO	Nie NO
Skorupiaki i ich pochodne <i>Crustaceans and products thereof;</i>	Nie NO	Nie NO
Jaja i produkty pochodne <i>Eggs and products thereof</i>	Nie NO	Nie NO
Ryby i ich pochodne <i>Fish and products thereof</i>	Nie NO	Nie NO
Orzechy i ich pochodne <i>Peanuts and products thereof</i>	Nie NO	Nie NO
Soja i produkty pochodne <i>Soybeans and products thereof</i>	Nie NO	Nie NO
Mleko i produkty pochodne <i>Milk and products thereof (including lactose),</i>	Nie NO	Nie NO
Orzechy ziemne i ich pochodne <i>Peanuts and products thereof</i>	Nie NO	Nie NO
Seler i jego pochodne <i>Celery and products thereof;</i>	Nie NO	Nie NO
Gorzycza i jej pochodne <i>Mustard and products thereof</i>	Nie NO	Nie NO
Sezam i jego pochodne <i>Sesame seeds and products thereof;</i>	Nie NO	Nie NO
Dwutlenek siarki i siarczany >10 ppm <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub></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 thereof</i>	Nie NO	Nie NO

Opracował/ Compiled: Magdalena Olczyk  
Zatwierdził/ Approved: Tomasz Rozy  
Data/Date: 11.05.2020

**PREZES ZARZĄDU**  
*Tomasz Rozy*  
**Tomasz Rozy**

**ESSENCE** Sp. z o.o.  
ul. Działowska 38(143)  
04-202 Konstancja-Jeziorka  
KRS 000164638 REGON 01549090  
NIP 123-09-94-163