



## FICHA TÉCNICA DE ESPECIAS Y HIERBAS

<b>DENOMINACIÓN</b>	Canela Ceylan molida pura
<b>PAÍS DE ORIGEN</b>	Sri Lanka
<b>PLANTA Y PARTE UTILIZADA</b>	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Corteza desecada y privada de la mayor parte de la capa epidérmica.
<b>PROCESO DE FABRICACIÓN</b>	Molido en un molino de martillos hasta que pasa por un aro con agujeros de la granulometría deseada.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Polvo de color marrón pálido.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad	Máx. 14%
Cenizas totales	Máx. 6%
Extracto etéreo	Mín. 0,8% - Máx. 2%
Arsénico	Máx. 3 ppm
Plomo	Máx. 10 ppm

*Cumple con el R. D. 2242/1984*

<i>LMR Plaguicidas</i>	<i>De acuerdo con el Reglamento CE 396/2005</i>
<i>Contenido máximo de determinados contaminantes</i>	<i>De acuerdo con el Reglamento CE 1881/2006 y posteriores modificaciones</i>

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g
Enterobacterias	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Bacillus cereus</i>	< 10000 ufc/g
<i>Clostridium prefringens</i>	< 1000 ufc/g

*Reglamento CE 2073/2005 y Reglamento CE1441/2007*

*Recomendación UE 2004/24/CE*

### PRESENTACIÓN

40140	Canela Ceylan molida pura saco PE	Saco 12 kg	
40141	Canela Ceylan molida pura bolsa PA/PE	Bolsa 1 kg	Caja 20 bolsas
20040	Canela Ceylan molida pura bote PET	Bote 650 g	Caja 12 botes

*Material de envasado apto para uso alimentario de acuerdo con el Reglamento UE 10/2011*

<b>VIDA ÚTIL</b>	2 años
------------------	--------

<b>ALMACENAMIENTO</b>	Lo máximo de cerrado en un lugar seco y fresco. Es preferible protegerlo de temperaturas elevadas y de la luz.
-----------------------	--



<b>TRAZABILIDAD</b>	Producto procesado: Lote: AASSPP (AA: 2 dígitos Año; SS: 2 dígitos núm. sem; PP: 2 dígitos núm. partida) Producto de distribución: Lote: lote proveedor
<b>RADIACIONES IONIZANTES</b>	Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ningún ingrediente irradiado.
<b>O.G.M</b>	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente y se han tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003

#### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Sustancia alergénica	Presente en el producto suministrado
Cereales que contengan Gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y derivados	NO
Huevos y derivados	NO
Pescado y derivados	NO
Cacauetes y derivados	NO
Soja y derivados	NO
Leche y derivados (incluida la Lactosa)	NO
Frutos secos y derivados	NO
Apio y derivados	NO
Mostaza y derivados	NO
Sésamo y derivados	NO
Sulfitos y dióxidos de azufre en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg /L expresados como a SO2	NO
Altramuces y derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

Fecha de revisión	20/10/2015
Núm. revisión	5

**Legislación que aplica:** Reglamento UE 1169/2011

**Nota:** Para cumplir con el Reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de APPCC el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad del alimento.

Gemma Font  
Departamento de Calidad