



FICHA TÉCNICA DE ESPECIAS Y HIERBAS

Denominación	Canela Ceylan C5 Special
País de origen	Sri Lanka
Planta y parte utilizada	Cinnamomum zeylanicum Corteza desecada y privada de la mayor parte de la capa epidérmica.
Características Organolépticas	Troncos 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

Lysteria monocytogenes	n=5, c=0 100 ufc/g
Enterobacterias	n=5, c=1, m= 10, M= 100
Salmonela	n=5, c=0, Ausencia/25g
Bacillus Cereus	n=5, c=1, m= 1000, M= 10000
Clostridium Perfringens	n=5, c=1, m= 100, M= 1000

Reglamento CE 2073/2005 y Reglamento CE1441/2007

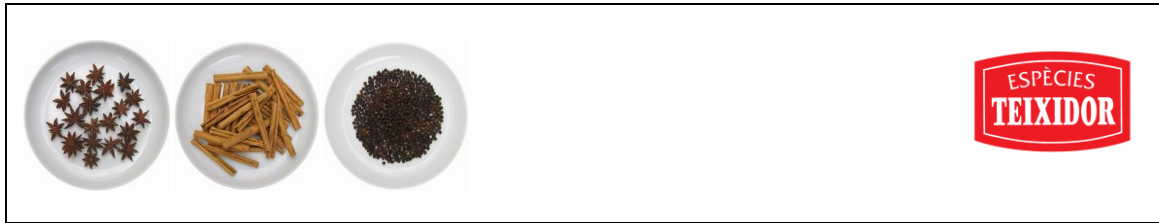
Recomendación UE 2004/24/CE

Presentación

98027	Canela Ceylan C5 Special en rama 18cm caja PE	Caja 25 kg	
98021	Canela Ceylan C5 Special en rama 18cm bolsa PA/PE	Bolsa 1 kg	Caja 25 bolsas
20050	Canela Ceylan C5 Special en rama 5/0 bote PET	Bote 300 g	Caja 12 botes
10130	Canela Ceylan C5 Special en rama 18 cm caja	Caja 100 barritas	Caja 1.000 barritas
10150	Canela Ceylan C5 Special en rama 8 cm caja	Caja 100 barritas	Caja 2.000 barritas

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

Vida útil	3 años
------------------	--------



Almacenamiento	Lo máximo de cerrado en un lugar seco y fresco. Es preferible protegerlo de temperaturas elevadas y de la luz.
Trazabilidad	Producto procesado: Lote: AASSPP (AA: 2 dígitos Año; SS: 2 dígitos núm. sem; PP: 2 dígitos núm. partida) Producto de distribución: Lote: lote proveedor
Radiaciones Ionizantes	Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ningún ingrediente irradiado.
O.G.M	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 alérgena	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 SO ₂	NO
Altramuces y derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

Fecha de revisión	24/09/2013
Núm. revisión	3

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