

| | |
|------------|---------------|
| REFERENCIA | FC010 / FC011 |
|------------|---------------|

| | |
|------|--|
| FOTO | |
|------|--|



| | |
|------------------|-----------------|
| NOMBRE COMERCIAL | Canela en polvo |
|------------------|-----------------|

| | |
|--------------------------|--|
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | La canela de Sri Lanka proviene de la corteza interior de un grupo de árboles de la especie <i>Genus cinnamomum</i> . Su dulce fragancia y sabor la hacen un ingrediente clave en pastelería, pero también muchos contrastes que aportar en el mundo salado. |
|--------------------------|--|

| | |
|--------------|--|
| PRESENTACIÓN | Tarro de 65 g (FC010) y de 220 g (FC011) |
|--------------|--|

| | |
|----------------|-----------|
| PAÍS DE ORIGEN | Sri Lanka |
|----------------|-----------|

| | |
|--------------|---|
| INGREDIENTES | 100 % canela en polvo (Corteza procesada de <i>Cinnamomum Zeylanicum</i> , cultivada orgánicamente) |
|--------------|---|

| | |
|-----------|---|
| ALÉRGENOS | Puede contener trazas de apio, mostaza, sésamo, frutos secos, cacahuets, crustáceos y sulfitos (Ver Anexo I) |
|-----------|---|

| | | |
|----------|-----------------------------------|--------------------------------|
| ANÁLISIS | Parámetros Microbiológicos | Niveles máximos aceptables |
| | TVC | <10 ⁷ |
| | Salmonella | Negativo en 25 g |
| | E Coli/g | <10 ³ |
| | Enterobacteriaceae/g | <10 ⁵ |
| | Levaduras y hongos | <10 ⁵ |
| | Mico toxinas/ppm | Cumple Reglamento de la UE |
| | Parámetros Químicos | |
| | Humedad (% W/w) | <12 máx. |
| | Materias extrañas % | <1 |
| | Tintes extraños | No presentes |
| | Pesticidas | Cumple Reglamento de la UE |
| | OGM | Libre de modificación genética |
| | Irradiación | No irradiado |

| | |
|-------------------------------|---|
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar |
|-------------------------------|---|

| | |
|---|--|
| CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN | 24 meses desde fecha de fabricación La caducidad sujeta a las condiciones de almacenamiento |
|---|--|

| | |
|------------------|--|
| CODIGO DE BARRAS | 8436585590490 – 65g 8436585592241 – 220 g |
|------------------|--|

Anexo I

Alérgenos:

| ¿Contiene el producto o alguno de sus sub-componentes algunos de los siguientes? | Sí | No |
|---|-----------|-----------|
| Apio | | X |
| Cereales que contienen gluten | | X |
| Crustáceos | | X |
| Huevos | | X |
| Pescado | | X |
| Leche y/o productos lácteos | | X |
| Mostaza | | X |
| Frutos secos | | X |
| Cacahuetes | | X |
| Semillas de sésamo | | X |
| Soja | | X |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones de más de 10 mg / kg o 10 mg / litro | | X |
| Lupino | | X |
| Moluscos | | X |

Declaración de frutos secos:

Los productos suministrados son, según nuestro conocimiento, libres de nueces y sus derivados. El fabricante manipula algunos productos de nueces, para lo cual sigue procedimiento cuidadoso de segregación de estos. Sin embargo, debido a la naturaleza de los productos suministrados, es imposible para la empresa garantizar que no se haya producido contaminación cruzada en algún momento durante los procesos de producción previos a su entrega.

Se llevan a cabo procesos de manipulación con la finalidad de garantizar que el riesgo contaminación cruzada se reduce o evita. Los siguientes productos, los cuales contienen o pueden contener alérgenos, son manipulados regularmente por el fabricante y sus proveedores homologados: semillas de sésamo, apio, especias molidas y mezclas, pasta de camarones, frutos secos, cacahuetes, Jengibre y ajo contienen sulfitos naturales y mostaza.