

REFERENCIA **FC012 / FC013**

FOTO



NOMBRE COMERCIAL Canela en rama

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO La canela de Sri Lanka proviene de la corteza interior de un grupo de árboles de la especie *Genus cinnamomum*. 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 30 g (FC012) y 150 g (FC013)

PAÍS DE ORIGEN Sri Lanka

INGREDIENTES 100 % canela en rama

ALÉRGENOS Puede contener trazas de **apio, mostaza, sésamo, frutos secos, cacahuetes, crustáceos y sulfitos** (Ver Anexo I)

| ANÁLISIS | Parámetros Microbiológicos | Niveles máximos aceptables |
|----------|----------------------------|--------------------------------|
| | Salmonella | E Coli/g |
| | Parámetros Químicos | |
| | Humedad (% W/w) | <14 máx. |
| | Materias extrañas % | <2 |
| | 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 8436585590506 – 30g
8436585591442 – 150g

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 sulfatos naturales y mostaza.