

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 *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 65 g (FC010) y de 220 g (FC011)**PAÍS DE ORIGEN** Sri Lanka**INGREDIENTES** 100 % canela en polvo (Corteza procesada de *Cinnamomum Zeylanicum*, 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.