

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	Negativo en 25 g
	E Coli/g	<10 ²
	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 almacenamientoCODIGO 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.