

FICHA TÉCNICA:

CANELA EN POLVO ECOLÓGICA

PRODUCTO	ORIGEN	NOMBRE CIENTÍFICO
Canela - BIO	Sri Lanka	Cinnamomum zeylanicum

Código del producto	CAN
Ingredientes	100% canela de cultivo ecológico

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El árbol de la canela pertenece a la familia de las Lauráceas. Existen diversas hipótesis que ubican este árbol en Sri Lanka, las Indias Occidentales y China. La producción mundial de Cinnamon ha aumentado a lo largo de los años con 213,600 toneladas de canela producidas en 2014, producciones distribuidas entre la Indonesia, China, Vietnam y Srilanka. El suave aroma y sabor dulce de la canela la convierte en un ingrediente muy apropiado para un gran número de recetas de dulces. La canela puede ser utilizada de diversas formas, una de ellas es espolvorear la canela en polvo sobre los postres, cremas, mousse y cereales como avena o arroz con leche, teniendo así todos los beneficios de la canela en polvo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valor nutricional por 100gr)	
Energía	1033,45kj / 247kcal
Hidratos de carbono	79,85gr
- De los cuales azúcares	6,29gr
Grasas	1,24gr
- De las cuales saturadas	0,10gr
Fibra	5,43gr
Proteínas	3,99gr
Sal	0,03gr

CARACTERÍSTICAS	COMPOSICIÓN Y VALORES
Organolépticas	Color : Marrón Olor: Característico canela Sabor: Característico canela Aspecto: Homogéneo Textura: Polvo
Físico-Químicas	Pureza total: 99.99% Humedad: <8%
Microbiológicas	Recuento Total de placas: < 1.000.000 UFC/g Levaduras y mohos: <100.000UFC/g Bacillus cereus: <10.000UFC/g E.coli: <1.000 UFC/g Salmonella: Ausencia/25g Staphylococcus aereus: <1.000 UFC/g Clostridium sulfito reductores:

	< 10.000 UFC/g
--	----------------

Empaquetado, formatos, almacenamiento y vida media				
Formatos	25kg	5kg	1kg	100gr
Unidades por caja	-	1	3	24
Embalaje	1 bolsa de polietileno	1 bolsa de polietileno dentro de un cartón	Bolsas de polietileno	Bolsas de polietileno
Almacenamientos	Conservar en un lugar fresco y seco, protegido del sol.			
Vida media	2 años siempre y cuando se conserve bajo las condiciones recomendadas.			

PROCESO
En origen: Cosecha, recepción, transporte, clasificado, secado, pesado, molienda, envasado. En almacenes: Recepción, control visual, almacenamiento y venta

MODO DE EMPLEO
La canela se emplea en repostería para aromatizar diversos postres, como el arroz con leche, peras a la canela, postres con chocolate, torrijas, galletas, bizcochos.

CERTIFICACIONES	
EU Organic	SI
NOP Organic	NO
Korea Organic	NO
JAS Organic	NO
Kosher	NO
Halal	NO
Ecosocial	NO
RSPO	NO
FairTrade	NO

Aceptable para	
Vegetarianos	Si
Veganos	Si
lactovegetarianos	Si

Declaración producto sin modificaciones genéticas
La canela comercializada por The Saffron Company JJ no está sujeto(a) a modificaciones genéticas. No existe riesgo de contaminación accidental durante el almacenamiento. Por la presente certificamos que este producto no está sujeto a etiquetado según los Reglamentos de la UE 1829/2003/EC y 1830/2003/EC sobre alimentos y piensos genéticamente modificados.

Irradiación
La canela comercializada por The Saffron Company JJ no ha sido sometido(a) a irradiación cumpliendo con la Regulación Europea 1999/3/EC.

Declaración EET/EEB
La canela comercializada por The Saffron Company JJ es exclusivamente de origen vegetal. No se ha derivado de ninguna fuente animal y no ha entrado en contacto con ningún componente de origen animal.

Certificamos que nuestro producto Jengibre polvo ecológico no contiene ningún alérgeno, detallado en la siguiente tabla:

Tabla 1. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias según reglamento (UE) Nº1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 y posteriores modificaciones	Presencia	Riesgo contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
Huevos y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	No
Frutos de cáscara	No	No
Apio y productos derivados	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	No
Dióxido de azufre sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO2 total	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

NOTA
Toda la información presente se brinda según información técnica de nuestro proveedor. Sin embargo, esta información puede estar sujeta a repentinos cambios. Si tiene la intención de utilizar nuestros productos para consumidores vulnerables (alérgicos, bebés, personas inmunocomprometidas) debe tener en cuenta que los formatos a granel de este producto no se venden como específicamente adecuados para estos grupos, salvo que así lo indiquemos. Usted está bajo la obligación de determinar la idoneidad para cada lote de producto comprado.

Última actualización: 10 de Febrero de 2020

