

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

