	DEPARTAMENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	CÓDIGO	**VERSIÓN**	**PÁGINA**
	CI-FT-13-2	5	1 de 2

PRODUCTO	**CANELA MOLIDA**
Denominación legal del producto	Canela molida
Naturaleza	Vegetal - Corteza
Descripción	Producto natural, sin aditivos, obtenido de la corteza desecada y molida de la especie *Cinnamomum cassia* 
Origen	Vietnam, China
Composición	Corteza desecada y molida de la canela variedad *Cassia*
Porción recomendada	Según el producto a elaborar y su formulación.
Declaración de alérgenos	No es un producto alérgeno, pero puede contener trazas de apio, mostaza, trigo, sésamo, soya, maní y frutos secos, debido a que son procesados y almacenados esporádicamente en nuestras instalaciones, sin embargo se llevan a cabo procesos de limpieza y desinfección para la prevención y eliminación del posible contacto cruzado
Declaración de OGM	No contiene ni se ha producido a partir de OGM
Fabricado por	Hacienda Buenavista JR S.A.S. Carrera 66 #4b-61. Bogotá - Colombia
Registro Sanitario	NSA-004356-2018
Consumidores Potenciales	Industria alimentaria, demas fabricantes y publico en general salvo contraindicaciones
Usos	Repostería, panes, dulces, compotas, infusiones o como materia prima para la industria alimentaria

CARACTERISTICAS DE PRODUCTO		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		
Color	Marrón rojizo	
Aspecto	Polvo homogéneo fino libres de materias extrañas.	
Olor	Característico, penetrante y cálido.	
Sabor	Característico: dulce, cálido y ligeramente pungente.	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (Res. 4241 de 1991)		
Humedad, %	14% máximo	
Cenizas, %	6% máximo	
Cenizas Insolubles, %	2% máximo	
Extracto etéreo volátil, %	0,8% mínimo	
GRANULOMETRÍA		
PRESENTACIÓN	**MALLA**	**RETENCIÓN**
Molida	# 80	> 30%

CARACTERISTICAS DE INOCUIDAD	
Metodo de esterilización	Exposición en Óxido de Etileno
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Res. 4241 de 1991)	
Coliformes fecales	4-40 NMP
Recuento de Esporas *Clostridium sulfito reductor*	100-1000 UFC/g
Recuento de *Bacillus cereus*	100-1000 UFC/g
Recuento de mohos y levaduras	3000-5000 UFC/g
E. coli	< 10 UFC/g
***Salmonella* spp.**	Ausencia /25g

	DEPARTAMENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	CÓDIGO	**VERSIÓN**	**PÁGINA**
	CI-FT-13-2	5	2 de 2

PELIGROS QUÍMICOS	
Óxido de Etileno residual de la esterilización	< 2ppm (FDA: 40 CFR § 180.151)
Plaguicidas para la especie botánica *Cinnamomum cassia*	De acuerdo con Resolución 2906 de 2007 y Reglamento UE No. 396/2005/EC
Metales pesados	Arsénico < 1 mg/Kg
	Plomo < 2 mg/Kg
PELIGROS FÍSICOS	
Material extraño ferroso y no ferroso ausente	
PRESENTACIÓN, EMPAQUE Y ROTULADO	
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE	
Canela Molida	12,5 - 25 Kg Saco laminado de polipropileno con bolsa interna de polietileno de alta densidad, de primer uso apta para contacto con alimentos
	< 12,5 Kg en bolsa flexible de polietileno de alta densidad, de primer uso apta para contacto con alimentos
ROTULACIÓN (Res. 5109 de 2005)	
Nombre del producto, fecha de fabricación y vencimiento, lote, origen, lugar de fabricación, contenido neto, declaración de alérgenos y estatus OGM. El loteado se realiza colocando las 3 primeras letras del producto (CAM), seguido del día de fabricación en calendario juliano y los 2 ultimos digitos del año de fabricación	
ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL	
Almacenamiento y Conservación	Mantener en su empaque original bien sellado en un lugar seco y fresco (HR ≤ 70% y T° ≤ 25°C) alejado de olores fuertes
Vida útil	24 meses a partir de su fecha de elaboración conservando las condiciones de almacenamiento recomendadas.

CONTROL DOCUMENTAL		
Elaborado por	**Revisado y Aprobado por**	**Fecha**
Departamento de Calidad	Gerencia General	dic-20