FICHA TÉCNICA
CANELA ASTILLAS

Agro Spices S.A.S.
NIT. 901249177-3

DESCRIPCIÓN

Producto natural obtenido de la corteza desecada de la capa epidérmica del *"cinnamomum zeylanicum" Breyne.*

PAIS DE RIGEN

Sri Lanka



PRESENTACION Y TIPO DE EMPAQUE

Por 10 Kg en bolsa plástica de polietileno y caja de cartón corrugado.

CARACTERISTICAS SENSORIALES

Sabor: característico , ligeramente picante dulzón
Olor: característico aromático agradable
Color: marrón
Aspecto: corteza del árbol de canela, partida

Este producto esta libre de colorantes o productos extraños

12 Meses de vida útil

CONDICIONES DE CONSERVACION

El producto conserva sus propiedades si se mantiene en su empaque original bien sellado en ambientes frescos y secos (T° <25 °C, y H.R. <75%), se debe mantener sobre estibas y no se debe exponer a una iluminación directa e intensa.

USOS E INSTRUCCIONES

Embutidos cárnicos, en sopas, salsas y aderezos, mezcla de condimentos, sazonadores compuestos y productos alimenticios. Se recomienda que se porcione según el producto a elaborar y su formulación

CARACTERISTICAS

FISICOQUIMICAS
Humedad / Max. 12 %

MICROBIOLIGICAS	n	m	M	c
NMP Coliformes fecales	3	4	40	1
Esporas Clostridium sulfito reductor	3	100	1000	1
B. Cereus /g	3	100	1000	1
Hongos y levaduras	3	3000	5000	1

Metales Pesados			
Mercurio	Plomo	Cadmio	Arsénico
<0.06	<0.013	<0.0028	<0.05

CONTROL DE ALÉRGENOS

A fin de implementar el programa para el control de presencia o ausencia de alérgenos, se declara que esta materia prima no contiene sustancias que puedan causar alergia, intolerancia y/o hipersensibilidad al consumidor.

Estas especificaciones están de acuerdo a la Resolución 4241 para especias y condimentos

Resolución 2647 de 2013, titulo III, capitulo I, articulo 37, numeral 3. Resolución 4506/2013; Resolución 5109/2005 y Resolución 683/2012