

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: CANELA EN POLVO	Edición: 06
	Código: 15-1003-1 15-1003G 15-1003M 15-1003P 15-1003R	Fecha: 23/11/2022

PRODUCTO **CANELA EN POLVO**
Canela molida, procedente de Madagascar
Variedad *Cinnamomum zeylanicum*

PRODUCT **GROUND CINNAMON**
Ground cinnamon from Madagascar
Variety: *Cinnamomum zeylanicum*

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
15-1003-1	Saco de 5kg / 5Kg bag
15-1003G	Tarro PET de 350g / 350g PET Jar
15-1003M	Tarro PET de 200g / 200g PET Jar
15-1003P	Tarro PET de 90g / 90g PET Jar
15-1003R	Tarro PET de 40g / 40g PET Jar

INGREDIENTES *Cinnamomum zeylanicum*

INGREDIENTS *Cinnamomum zeylanicum*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: Distintas tonalidades de marrón
- Aspecto: polvo
- Aroma: Fresco y típico de la especia, suave y aromático, sin olores extraños.

GENERAL FEATURES

- *Color: Different shades of brown*
- *Appearance: powder*
- *Flavour: Fresh and typical of the spice, mild and aromatic, free from foreign flavours.*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>		<u>Condiciones</u>
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>	
	Humedad (%)	7	12	ISO 939:1980
	Aceites esenciales (ml/100g)		1	ISO 6571:1984
	Granulometría (%)			
	- <300 µm		90	

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: CANELA EN POLVO	Edición: 06
	Código: 15-1003-1 15-1003G 15-1003M 15-1003P 15-1003R	Fecha: 23/11/2022

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>		<u>Conditions</u>
		<u>Min</u>	<u>Max</u>	
	Moisture (%)	7	12	ISO 939:1980
	Volatile oils (ml/100g)		1	ISO 6571:1984
	Granulometry (%)			
	- <300µm	90		

LMR METALES PESADOS Metales pesados se ajustan a las normas CE
Heavy metals according to CE legislation

PESTICIDAS / PESTICIDES Conforme a la directiva Reg 396/2005
In accordance with Reg 396/2005

Micotoxinas / Mycotoxins Conforme a la directiva Reg 1881/2006
In accordance with Reg 1881/2006

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Límites legales según la normativa vigente.
Límites de calidad definidos por la empresa.

MICROBIOLOGIC FEATURES Legal limits according to actual legislation.
Quality limits defined by the provider

<u>Parámetro /Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>	<u>Método /analytical method</u>
Mesófilos aerobios/ <i>Total plate count</i>	<1000000 ufc/g	NF ISO 4833-1
Levaduras / <i>Yeasts</i>	<100000 ufc/g	NF V.08.059
Mohos/ <i>Moulds</i>	<100000 ufc/g	NF.08.059
<i>E. coli</i>	<100 ufc/g	NF ISO 11649-2
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g	NF ISO 11649-2
Aflatoxinas Total / <i>Total aflatoxin</i>	<10 µg/kg	MOC3111
Aflatoxinas B1 / <i>B1 Aflatoxin</i>	<5 µg/kg	MOC3111
<i>Ochratoxines</i>	<15 µg/kg	MOC3111

*ufc = unidades formadoras de colonias (fcu = former colony units)

*Ausencia = Absence

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RD 2242/1984 Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.
- RE 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: CANELA EN POLVO	Edición: 06
	Código: 15-1003-1 15-1003G 15-1003M 15-1003P 15-1003R	Fecha: 23/11/2022

- RE 1881/2006 y modificaciones posteriores contaminantes químicos

**IMPLEMENTING
LEGISLATION**

- *RD 2242/1984 Technical regulations for Condiment and Spices*
- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 1881/2006 subsequent amendments and chemical contaminants*

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente

Este producto no ha sido genéticamente modificado, así como ninguno de sus ingredientes, según la normativa vigente.

No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms

This product is not genetically modified as such and not made from genetically modified raw materials and thus does not apply to regulations. It is not necessary to label as a GMO

IRRADIACIÓN

Información relativa a tratamientos de irradiación

Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados. Conforme directiva 1999/2/CE

IRRADIATION

Information concerning radiation treatments

Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients. According to Reg 1999/2/CE

VIDA ÚTIL

36 meses. Tras este período, el producto puede ser usado bajo control

SHELF LIFE

36 months. After this time, the product can be used under control

**CONDICIONES DE
CONSERVACIÓN**

Almacenar protegido de la luz, a temperatura ambiente, en su envase original.

Evitar choques térmicos repetidos

**STORAGE
CONDITIONS**

Store away from light, at room temperature, in original tightly closed packaging.

Avoid important and repeated thermal shocks

MODO DE EMPLEO

Recomendación: Ideal para condimentar y sazonar.

HOW TO USE

Recommendation: Ideal for seasoning..

**OTRAS
CERTIFICACIONES/
OTHER
CERTIFICATES**

<i>Halal</i>	No
<i>Kosher</i>	No
<i>Vegetarian</i>	Si / Yes
<i>Vegan</i>	Si / Yes

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: CANELA EN POLVO	Edición: 06
	Código: 15-1003-1 15-1003G 15-1003M 15-1003P 15-1003R	Fecha: 23/11/2022

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: CANELA EN POLVO	Edición: 06
	Código: 15-1003-1 15-1003G 15-1003M 15-1003P 15-1003R	Fecha: 23/11/2022

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
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		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	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		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 6 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: CANELA EN POLVO	Edición: 06
	Código: 15-1003-1 15-1003G 15-1003M 15-1003P 15-1003R	Fecha: 23/11/2022

ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. > 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		