



FICHA TÉCNICA

PRODUCTO:	CANELA MOLIDA		
UTILIZACIÓN:	elaboración de productos alimenticios (véase la legislación aplicable)		
DOSIS RECOMENDADA:	al gusto		
MODO DE EMPLEO:	añadir junto al resto de ingredientes		
INGREDIENTES:	canela		
ASPECTO FÍSICO:	molido		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS*:	color marrón pálido, aroma dulce *Dada la presencia de ingredientes de origen natural, pueden existir ligeras variaciones en las características del preparado		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS:	sólidos totales:	≥ 86.0 %	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:	<i>Salmonella spp.</i> :	AUSENCIA 25 g	
	<i>E.coli</i> :	<10 ucf/g	



FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN ALÉRGENOS (Según Directiva 2003/89/CE, Reglamento UE 1169/2011 y posteriores modificaciones)

ALÉRGENO	Ingrediente contenido/ No contenido
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No
Huevos y productos a base de huevo	No
Pescado y productos a base de pescado	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No
Soja y productos a base de soja	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg en términos de SO ₂	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No

Nuestra empresa aplica todas las precauciones necesarias (BPF, APPCC) de manera responsable para limitar las contaminaciones cruzadas (incluida Haram). Sin embargo, debido a la complejidad de nuestros productos y métodos de producción, no podemos excluir totalmente la posible contaminación cruzada. Solo deben etiquetarse los ingredientes contenidos.

STATUS ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (Según Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003 y posteriores modificaciones)

Este producto está elaborado con ingredientes que no contienen, ni han sido fabricados a partir de OMG. Este producto no entra en el ámbito de aplicación de los Reglamentos.

El uso de este preparado como ingrediente no implica etiquetaje OMG en los productos alimenticios finales.

INFORMACIÓN TRATAMIENTOS DE IRRADIACIÓN (Según Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE y posteriores modificaciones)

Este producto no ha sido tratado por irradiación y está elaborado con ingredientes que no han sido tratados por irradiación.



FICHA TÉCNICA

CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

International Featured Standard for Food (IFS Food), Brand Reputation Through Compliance Global Standard (BRCGS)

CERTIFICACIÓN ADICIONAL

NA

PRESENTACIÓN Y ENVASADO:

bolsas de poliéster–polietileno.

LEGISLACIÓN:

El producto cumple el Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios, el Reglamento 1334/2006 sobre aromas, el Reglamento 1169/2011 sobre alérgenos, los Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003 sobre OGM y posteriores modificaciones, las Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE sobre irradiación y posteriores modificaciones, el Reglamento 2023/915 sobre contaminantes, el Reglamento 396/2005 sobre plaguicidas, así como el resto de legislación aplicable en la UE.

Utilización limitada. Para la fabricación de productos alimenticios con exclusión de toda venta al por menor. Uso restringido únicamente a los grupos de consumidores vulnerables a lo mencionado en el apartado de alérgenos y de acuerdo a lo establecido en la legislación específica.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:

este producto conserva todas sus características por un periodo máximo de 48 meses cuando es conservado cerrado, en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

DATOS DE SEGURIDAD:

según el Reglamento CE 1907/2006 y posteriores modificaciones, este producto no se clasifica como peligroso. No se requiere una ficha de datos de seguridad.

ORIGEN:

producto distribuido en España por Catalina Food Solutions, S.L.

R.G.S.E.A.A.: 31.00254-MU, 24.00052-MU, 40.083359-MU

Nota. La decisión final de etiquetado de los alimentos recae en el fabricante de alimentos.

Esta ficha técnica y la información que contiene son propiedad de Catalina Food Solutions, S.L. y no deben ser divulgadas ni reproducidas en ningún caso sin la autorización previa por escrito. La información suministrada en este documento está basada en nuestro conocimiento y experiencia, a la fecha de revisión de este documento y es ofrecida como orientación a nuestros clientes bajo nuestra convicción de que es fiable. Los datos incluidos no deben ser considerados como garantías, expresas o implícitas, ni como condiciones de venta. El empleo de nuestros productos esta fuera de nuestro control y bajo la responsabilidad del comprador, por lo que se recomienda que cada usuario lleve a cabo sus propios ensayos de aplicación. Es responsabilidad del usuario cumplir la legislación vigente en su país y no infringir ninguna patente, marca registrada u otras limitaciones. Esta ficha tiene validez mientras no exista una edición posterior. Consultar edición vigente.