



CANNELLA MACINATA – 1 KG

1.	SPECIFICHE TECNICHE DI PRODOTTO
NOME PRODOTTO	Cannella macinata
CODICE PRODOTTO	20022
PESO NETTO	1 kg
DENOMINAZIONE	CANNELLA MACINATA
DESCRIZIONE	Prodotto ottenuto dalla scortecciatura del fusto della pianta, essiccazione, selezione e successiva macinazione di <i>Cinnamomum cassia</i> .
INGREDIENTI	Corteccia essiccata e macinata di <i>Cinnamomum cassia</i> .
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: Marrone chiaro
	Odore: Caratteristico di prodotto, senza odori anomali
	Sapore: Tipico del prodotto, dolce e speziato
	Aspetto: Polvere
ORIGINE	Indonesia, Sri Lanka, Madagascar, Vietnam
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	(della confezione integra) Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.
TMC	18 mesi

2.	PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE UFC/g = UNITÀ FORMANTI COLONIA PER GRAMMO	parametro	limite
	Carica Microbica Totale	< 5'000'000 UFC/g
	Escherichia coli	< 10 UFC/g
	Bacillus cereus	< 10.000 UFC/g
	Muffe	< 100.000 UFC/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria	Assente in 25 g



CANNELLA MACINATA – 1 KG

3.	PARAMETRI CHIMICO-FISICI		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Umidità	< 12	%
	VALORI NUTRIZIONALI in 100 g		
	Energia	1035 247	kJ kcal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	1,2 0,3	g g
	Carboidrati di cui zuccheri	80,6 2,2	g g
	Fibre	53,1	g
	Proteine	4	g
	Sodio	10	mg
OGM	Non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003		
RADIAZIONI IONIZZANTI	Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti in nessuna fase della sua fabbricazione e non contiene materie prime che siano state sottoposte a trattamenti ionizzanti durante la loro fabbricazione.		

4.	ALLERGENI ED ETICHETTATURA		
ALLERGENI allegato II del Reg. UE 1169/2011	ALLERGENI	Presenza o assenza	sostanza allergizzante
	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	-
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	-
	Uova e prodotti a base di uova	Assente	-
	Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	-
	Soia e prodotti a base di soia	Assente	-
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Assente	-
	Arachidi e derivati	Assente	-
	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, Macadamia, e prodotti derivati	Assente	-
	Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	-
	Semi di sesamo e derivati	Assente	-
	Senape e prodotti a base di senape	Assente	-
	Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	-
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2	Assente	-	



CANNELLA MACINATA – 1 KG

5.	PACKAGING		
TIPO DI CONFEZIONE		Materiale imballo primario	Spessore
	Busta	Plastica 4 > LDPE <	LDPE 70,00 µm
	I materiali di confezionamento primario utilizzati sono conformi ai requisiti della normativa vigente in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (Reg. (CE) 1935/2004; Reg. (CE) 2023/2006; Reg. (CE) 10/2011; Reg. (CE) n. 1895/2005; DPR 23/08/1982, n.777; Dlgs 10 febbraio 2017, n. 29; DM 21/03/1973).		

6.	UNITA' DI VENDITA			
UNITÀ DI VENDITA	codice	Descrizione	n° pezzi x imballo	Peso / volume per unità di vendita
	20022	cartone	10	10 kg

7.	GARANZIE ALIMENTARI
CONFORMITA' LEGISLATIVA	Conformità alle normative igieniche vigenti: Reg. CE 852/04 e Reg. CE 178/2002 e successive modifiche
	Il prodotto è conforme ai requisiti della normativa europea vigente in materia di contaminanti (Reg. UE 915/2023 e successive modifiche).
	Il prodotto è conforme ai requisiti della normativa europea vigente in materia di pesticidi (Reg. CE 396/2005 e successive modifiche).
	Il prodotto è etichettato in conformità al Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche.
	Prodotto adatto a vegani e vegetariani.