

<p>CEPASCO</p> 	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1> <p>Date de création: 03/05/2010</p>	<p>Rev A Réf : EN Q 4.1</p> <p>Date d'application: 03/05/2010</p>
---	--	---

Mise à jour du : 20/04/2010

Désignation: CANNELLE MOULUE

Norme NF ISO 6539 avr 98

Produit certifié Cacher toute l'année par le rabinat de Marseille

Description : Ecorce de l'arbre cinnamomum zeylanicum broyée finement.

Le produit doit être exempt d'insectes vivants et doit être pratiquement exempt de moisissures, d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par les rongeurs visibles à l'oeil nu.

Couleur : Brun jaunâtre à brun rougeâtre

Flaveur : Fraîche et caractéristique.

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

Application : Gâteaux, compote, riz au lait, pain perdu, chocolat chaud.

Origine(s) : Madagascar

DLUO (An) : 2

Ionisation : *Nous vous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur .*

O.G.M. : *Dans l'état actuel des recherches, les autorités compétentes ainsi que l'ensemble de la profession n'ont pas connaissance d'épices ou herbes génétiquement modifiés, une attestation non OGM n'est donc pas justifiée.*

Allergènes : Conditionné dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde, céleri, gluten

Conditions de conservation : *Pour conserver toutes leurs qualités, l'ensemble de nos produits doit être conservé et transporté au sec, au frais et à l'abri de la lumière*

Masse volumique (g/l) 400

Humidité % (m/m), max : 14%

Granulométrie : 95% < 1000µm

Caractéristiques non vérifiées :

Cendres totales %(m/m), sur sec, max. 7,0%

Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max. 2,0%

Huiles essentielles ml/100g sur sec, min 0,3%

Les caractéristiques microbiologiques ne peuvent être garanties que si le produit a subi un traitement spécifique.