

	<b>réfinfo : 7185 - T3501982</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : 7185	<b>CANNELLE MOULUE FLAPPER 400GRS</b>	Créée le : 18.09.24 (KW)
	Code produit : T3501982		Révisée le : (0)
	Code vrac : 8220102T		Page 1 / 1

Edité le 18/09/24

**Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**

**DEFINITION**

Produit obtenu exclusivement par broyage de l'écorce de *Cinnamomum burmanii blume* et/ou *Cinnamomum loureirii* Nees. Le produit est débactérisé par traitement thermique.  
Origine : Indonésie, Vietnam

**COMPOSITION & DECLARATION LEGALE**

Cannelle

**DECLARATION ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : /

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / couleur : poudre de couleur brune.  
Odeur / Goût : caractéristiques de la cannelle, sans odeur ou goût étrangers.

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Humidité	4h00 à 70°C sous vide	: 14 % max.
Granulométrie	supérieur à 0,5 mm	: 5 % max.
	inférieur à 0,5 mm	: 95 % min.
Coumarine *		: < 5000 mg/kg

\* L'usage est à adapter selon les applications de l'utilisateur, en conformité avec la réglementation européenne en vigueur.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES** (valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté)

Energie : (kJ)	1000
Energie : (kcal)	243
Matières grasses en g	1.2
Dont acides gras saturés en g	0.44
Dont acides gras trans en g	< 0.01
Glucides en g	28
Dont sucres en g	2.2
Fibres en g	53
Protéines en g	4
Sel (Nax2.5) en g	0.03

Sources : table de composition nutritionnelle des aliments CIQUAL 2020, ANSES

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles	< 100 000 /g	Coliformes totaux	< 100 /g
Escherichia coli	< 10 /g	ASR à 46°C	< 100 /g
Staphylocoques pathogènes	< 10 /g	Levures	< 1 000 /g
Moisissures	< 1 000 /g	Salmonella spp	non détecté /25g

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.  
DDM = 36 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Boîte PET avec couvercle flapper  
Poids net : 400g

**Remarque** L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.